

*El Patio de*  
CLIO'S



# Entradas / Starters

 GLUTEN FREE

## **CARPACCIO DE RES / BEEF CARPACCIO - Q85**

Lascas de res, puerro frito, queso parmesano, arúgula, aceite de oliva y alioli de alcaparras / Thinly sliced beef, fried leek, parmesan cheese, arugula, olive oil and caper alioli.

 - OPCIONAL

## **CARPACCIO DE RÓBALO / SEA BASS CARPACCIO - Q90**

Lascas de róbalo, emulsión cítrica, aguacate y limón negro / Thinly sliced sea bass, citrus emulsion, avocado and black lemon.

## **CARPACCIO DE PULPO / OCTOPUS CARPACCIO - Q95**

Lascas de pulpo, emulsión cítrica y tapenade / Octopus slices, citrus emulsion and tapenade.

 - OPCIONAL

## **CROQUETAS DE PAPA Y JAMÓN IBÉRICO / POTATO AND IBERIAN HAM CROQUETTES - Q70**

Jamón ibérico y aioli de trufa / Iberian ham and truffle alioli.

## **CROQUETAS DE PESCADO Y CAMARÓN / FISH AND SHRIMP CROQUETTES - Q80**


Croquetas de pescado y camarón con alioli de chile cobanero / Fish and shrimp croquettes with cobanero chili alioli.

## **TOSTADAS DE ATÚN TARTARE MEDITERRÁNEAS / MEDITERRANEAN TUNA TARTARE TOASTS - Q85**

Tostadas de atún con alioli de alcaparra y puerro / Tuna toasts with caper alioli and leek.

## **SAMPLER MEDITERRÁNEO / MEDITERRANEAN SAMPLER - Q95**

Hummus de aguacate y remolacha, con pan pita al horno de leña / Avocado and beet hummus with wood-fired oven pita bread.

 - OPCIONAL

## **SAMPLER GRIEGO / GREEK SAMPLER - Q95**

Tzatziki, aceitunas marinadas, dip de feta, con pan pita al horno de leña / Tzatziki, marinated olives, feta dip, with wood-fired oven pita bread.

 - OPCIONAL

## **CALAMARI FRITTI / FRITTO CALAMARI - Q105**

Calamar frito con polenta y alioli de alcaparra / Fried squid with polenta and caper alioli.

## **RAVIOLI FRITTI / FRIED RAVIOLI - Q75**

Ravioli relleno de queso con salsa de tomate / Cheese-filled ravioli with tomato sauce.

## **PIZZA FONDUE - Q175**

Fondue de queso brie en masa de pizza al horno de leña acompañado de prosciutto, papas y pepinillos / Brie cheese fondue in wood oven pizza dough accompanied by prosciutto, potatoes and pickles.

## Entradas / Starters

 GLUTEN FREE

### **TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS / CHEESE AND COLD CUTS BOARD - Q150**

Queso camembert, queso trufado, queso pecorino, prosciutto, speck, capocollo, salami finoccino, almendras, nueces, higos confitados y frutos del bosque acompañado de nuestras tostadas de granos (PARA 2) / Camembert cheese, truffle cheese, pecorino cheese, prosciutto, speck, capocollo, finoccino salami, almonds, walnuts, confit figs, and berries accompanied by our grain toasts. (FOR 2)

 - OPCIONAL

### **ANTIPASTO MEDITERRÁNEO / MEDITERRANEAN ANTIPASTE - Q95**

Chiles rellenos, aceitunas, hongos, alcachofa, tomate deshidratado, prosciutto y queso brie / Stuffed chiles, olives, mushrooms, artichoke, sun-dried tomato, prosciutto and brie cheese.

## Ensaladas / Salads

### **ENSALADA CAPRESE / CAPRESE SALAD - Q75**

Tomate, queso mozzarella fresca, reducción balsámica y pesto / Tomato, fresh mozzarella cheese, balsamic reduction, and pesto.



### **ENSALADA GRIEGA - Q70 / CON POLLO - Q70 GREEK SALAD - Q70 / WITH CHICKEN - Q120**

Tomate cherry, garbanzos, pepino, queso feta, cebolla morada encurtida, chiles pimientos marinados, lechuga romana, aguacate, alcachofas, aceitunas negras, acompañada de pan pita al horno de leña / Cherry tomatoes, chickpeas, cucumber, feta cheese, pickled red onion, marinated bell peppers, romaine lettuce, avocado, artichokes, black olives, served with wood-fired oven pita bread.

 - OPCIONAL

### **ENSALADA DEL PATIO / PATIO SALAD - Q65**

Espinaca, queso asado, camote en juliana, pecanas con aderezo de miel de abeja y sidra / Spinach, grilled cheese, julienne sweet potato, pecans with honey and cider homemade dressing.



### **ENSALADA CAESAR - Q70 / CON POLLO - Q70 CAESAR SALAD - Q70 / WITH CHICKEN - Q120**

Lechuga romana, crouton de queso parmesano y aderezo caesar / Romaine lettuce, parmesan cheese croutons, and caesar homemade dressing.

 - OPCIONAL

# Sopas / Soups

 GLUTEN FREE

## **SOPA DE CEBOLLA GRATINADA / FRENCH ONION SOUP GRATINÉE - Q80**

Cebolla caramelizada, fondo de res y queso gratinado / Caramelized onion, beef broth, and gratinated cheese.

 - OPCIONAL

## **SOPA POMODORO Y ALBAHACA AL HORNO DE LEÑA / WOOD OVEN POMODORO AND BASIL SOUP - Q75**

Sopa de tomate asado y deshidratado, infusión de albahaca y queso derretido / Roasted and dehydrated tomato soup, basil infusion, and melted cheese.

 - OPCIONAL

# Gyros

## **GYRO DE POLLO SHAWARMA / CHICKEN SHAWARMA GYRO - Q95**

Pollo shawarma, pepino, tomate, cebolla encurtida, queso feta, tzatziki en pan pita horneado en leña / Chicken shawarma, cucumber, tomato, pickled onion, feta cheese, tzatziki in wood-fired oven pita bread.

## **GYRO DE CERDO / PORK GYRO - Q110**

Carne de cerdo cocinada por 18 horas, pepino, tomate, cebolla curtida, mayonesa de mostaza y tzatziki en pan pita horneado en leña / Pork cooked for 18 hours, cucumber, tomato, pickled onion, mustard mayonnaise and tzatziki in wood-fired oven pita bread.

## **GYRO VEGETARIANO / VEGETARIAN GYRO - Q85**

Tomate deshidratado, pepinos, chiles pimientos, hongos salvajes rostizados, arúgula, tzatziki y hummus en pan pita horneado en leña / Sun-dried tomatoes, cucumbers, marinated bell peppers, roasted wild mushrooms, arugula, tzatziki, and hummus in wood-fired oven pita bread.

# Paninis



GLUTEN FREE

## **PANINI CAPRESE / CAPRESE PANINI - Q55**

Tomates herloom, mozzarella fresca de orégano, arúgula y pesto en nuestro pan pizza recién hecho al horno de leña / Heirloom tomatoes, fresh oregano mozzarella, arugula, and pesto on our freshly baked wood-fired bread.

## **PANINI VEGETARIANO / VEGETARIAN PANINI - Q60**

Hongos salvajes rostizados, chiles pimientos marinados, tomates confitados, queso de cabra y aderezo de albahaca en nuestro pan pizza recién hecho al horno de leña / Roasted wild mushrooms, marinated bell peppers, confit tomatoes, goat cheese, and basil dressing on our freshly baked wood-fired bread.

## **PANINI PROSCIUTTO / PROSCIUTTO PANINI - Q85**

Prosciutto di parma, straciatella, aceite de trufa y arúgula en nuestro pan pizza recién hecho al horno de leña / Prosciutto di Parma, straciatella, truffle oil, and arugula on our freshly baked wood-fired bread.

## **PANINI DE POLLO / CHICKEN PANINI - Q78**

Pechuga de pollo asado, chiles pimientos asados, blend de quesos, arúgula, vinagreta de pesto en nuestro pan pizza recién hecho al horno de leña / Roasted chicken breast, roasted bell peppers, blend of cheeses, arugula, and pesto vinaigrette on our freshly baked wood-fired bread.

## **PIZZA SAMICH - Q95**

Sandwich de pizza al horno de leña, straciatella, jamón ahumado, pesto, pistachos, arúgula / Wood-fired pizza sandwich, straciatella, smoked ham, pesto, pistachios, arugula.

# Pastas & Paellas

 GLUTEN FREE


## **FETTUCCINE BOLOÑESA / BOLOGNESE FETTUCCINE - Q95**

Fettuccini hecho en casa, salsa boloñesa y pancetta / Homemade fettuccine, Bolognese sauce, and pancetta.

 - OPCIONAL

## **PASTA CORTA A LA TRUFA NEGRA / SHORT BLACK TRUFFLE PASTA - Q140**

Pasta corta hecha en casa con salsa cremosa trufada / Homemade short pasta with creamy truffle sauce.

 - OPCIONAL

## **PASTA FRUTOS DI MARI / FRUTTI DI MARE PASTA - Q185**

Fettuccini hecho en casa, calamar, camarón, almejas y mejillones / Homemade fettuccine, squid, shrimp, clams, and mussels.

 - OPCIONAL

## **PASTA POMODORO / POMODORO PASTA - Q95**

Fettuccini hecho en casa con salsa de tomate confitado al horno de leña y albahaca / Homemade fettuccine with wood-fired oven-roasted tomato sauce and basil.

 - OPCIONAL

## **SPAGUETTI AL VONGOLE - Q125**

Spaguetti alla chitarra hecha en casa, almejas y vino blanco / Homemade spaguetti alla chitarra, clams and white wine.

 - OPCIONAL

## **SPAGUETTI AL HONGO SALVAJES / SPAGUETTI WITH WILD MUSHROOM - Q140**

Spaguetti alla chitarra hecha en casa, salsa cremosa de hongos rostizados / Homemade spaguetti alla chitarra, creamy roasted mushroom sauce.

 - OPCIONAL

## **RAVIOLI TOSCANO - Q175**

Ravioli rellenos de camarón hechos en casa con salsa cremosa de tomates deshidratados y espinaca / Homemade shrimp stuffed ravioli with creamy sundried tomato and spinach sauce.

 - OPCIONAL

## **RAVIOLI ALFREDO - Q175**

Ravioli rellenos de queso y espinacas, salsa alfredo / Ravioli stuffed with cheese and spinach, alfredo sauce.

 - OPCIONAL

## **PAELLA A LOS FRUTOS DEL MAR / MELOY SEAFOOD PAELLA - Q160**

Arroz cocido a fuego lento en leña con camarón, calmar, mejillones y almejas aioli de ajo / Simmered rice in wood with shrimp, squid, mussels and clams garlic aioli.



## **PAELLA MELOSA DE POLLO Y CHORIZO / MELOY CHICKEN AND CHORIZO PAELLA - Q155**

Arroz cocido a fuego lento en leña con pollo, chorizo ahumado aioli de chile ahumado / Simmered rice in wood with chicken, chorizo smoked chili aioli.



## Carnes & Mariscos / Meats & Seafood

 GLUTEN FREE

### **POLLO ROSTIZADO / ROASTED CHICKEN - Q120**

Medio pollo rostizado con hierbas finas de provance, papas baby rostizadas salsa de mostaza / Half a roasted chicken with fine Provance herbs, roasted baby potatoes, mustard sauce.



### **ENTRAÑA CAFÉ PARIS / CAFE PARIS ENTRAILS - Q239**

Entraña con mantequilla de hierbas acompañado de papas fritas / Entrain with herb butter accompanied by French fries.



### **TOMAHAWK DE CERDO / PORK TOMAHAWK - Q185**

Tomahawk a las brasas con salsa de miel y mostaza acompañado de papas fritas de camote / Grilled Tomahawk with honey and mustard sauce accompanied by sweet potato fries.

### **SALMON TOSCANO - Q175**

Salsa cremosa de tomates deshidratados, espinaca, acompañado de papas baby / Creamy sauce of sun-dried tomatoes, spinach, accompanied by baby potatoes.



### **MEJILLONES SANCERRE / SANCERRE MUSSELS - Q150**

Mejillones, liason, hierbas y vino blanco, acompañado de papas fritas / Mussels, liaison, white wine, and herbs, served with french fries.



## Acompañamientos / Accompaniments

**PAPAS FRITAS / FRENCH FRIES - Q30**

**PAPAS TRUFADAS / TRUFFLE FRIES - Q30**

**PAPAS DE CAMOTE / SWEET POTATO FRIES - Q30**

# Pizzas

 GLUTEN FREE OPTIONAL + Q60

## **MARGHERITA - Q95**

Queso, tomate y albahaca / Cheese, tomato, and basil.

## **PROSCIUTTO & STRACCIATELLA - Q145**

Prosciutto di parma, straciatella, arúgula / Prosciutto di Parma, straciatella, arugula.

## **HONGOS SALVAJES / WILD MUSHROOMS - Q130**

Hongos salvajes rostizados, trufa y arúgula / Roasted wild mushrooms, truffle, and arugula.

## **4 QUESOS / 4 CHEESES - Q130**

Mezcla de cuatro quesos / Four cheese blend.

## **DIAVOLA - Q130**

Salami picante / Spicy salami.

## **PROSCIUTTO E HIGOS / PROSCIUTTO AND FIGS - Q130**

Prosciutto di parma, gorgonzola, reducción blasámica y arúgula / Prosciutto di Parma, gorgonzola, balsamic reduction, and arugula.

## **4 ESTACIONES / 4 SEASONS - Q145**

Jamón ahumado, alcachofas, hongos y aceitunas / Smoked ham, artichokes, mushrooms, and olives

## **PRIMAVERA / SPRING - Q130**

Chiles pimientos morrones, queso de cabra y arúgula / Roasted bell peppers, goat cheese, and arugula.

## **PEPPERONI - Q130**

Pepperoni.

## **SALCHICHA ITALIANA / ITALIAN SAUSAGE - Q145**

Salchicha italiana, cebolla morada, romero / Italian sausage, purple onion, rosemary.

# Ingredientes Extra

**CEBOLLAS CARAMELIZADAS / CARAMELIZED ONIONS - Q10** · **ANCHOAS / ANCHOVIES - Q10**

**ALCAPARRAS / CAPERS - Q10** · **PROSCIUTTO - Q35** · **QUESO / CHEESE - Q20**



# Bebidas / Drinks

## Refrescos / Refreshments

NARANJADA / ORANGADE - Q22  
NARANJADA CON SODA / SODA ORANGADE - Q25  
LIMONADA / LEMONADE - Q22  
LIMONADA DE MARACUYÁ / PASSIONFRUIT LEMONADE - Q25  
LIMONADA DE HIERBABUENA & AÇAÍ / MINT & AÇAÍ LEMONADE - Q25  
CRANBERRIES - Q30  
TÉ FRÍO FRUTOS DEL BOSQUE / WILD BERRY ICED TEA - Q25  
AGUA ACQUA PANNA / ACQUA PANNA WATER - Q35  
AGUA CON GAS SANTA DELFINA / SANTA DELFINA SPARKLING WATER - Q35  
AGUA PURA SALVAVIDAS / PURA SALVAVIDAS WATER - Q15  
GASEOSAS / SODA- Q22

## Smoothies

TROPICAL - Q40  
MANGO TANGO - Q40  
VERDE CULTIVO - Q40  
BERRI BERRI - Q40

## Cervezas / Beers

ANTIGUA MUY NOBLE / ANTIGUA MUY NOBLE BLONDE ALE - Q40  
ANTIGUA SIN NOVIA / ANTIGUA SIN NOVIA INDIAN PAILE ALE - Q40  
ANTIGUA DON NADIE / ANTIGUA DON NADIE AMERICAN AMBAR - Q40  
STELLA ARTOIS - Q30  
GALLO - Q30  
CABRO RESERVA - Q30  
CORONA - Q30  
MONTECARLO- Q30  
MODELO NEGRA - Q30  
MODELO - Q30

\*MICHELADA MIX - Q15

# Bebidas / Drinks

## Coctéles / Cocktails

BLACK MARGARITA - Q65  
TEQUILA PALOMA - Q60  
PASSION FRUIT SANGRÍA - Q55  
SANGRÍA ROSE - Q60  
TINTO DE VERANO - Q55  
EL PEPITO - Q60  
OLD FASHION CLIO'S - Q65  
BOTRAN TONIC - Q60  
ZACAPA SOUR - Q75  
NEGRONI - Q65  
THE REAL GIN TONIC - Q65  
MOSCOW MULE - Q75  
MOJITO - Q65  
LYCHEE MARTINI - Q65  
ESPRESSO MARTINI - Q65  
CARAJILLO - Q65  
APEROL SPRITZ - Q55  
HUGO SPRITZ - Q75

JARRA DE TINTO DE VERANO / JUG OF SUMMER RED -  
Q225  
JARRA DE PASSION FRUIT SANGRÍA / PASSION FRUIT  
SANGRÍA JUG - Q225

## Vino por Copa / Glass of Wine

### VINO TINTO / RED WINE

VINT BY ROBERT MONDAVI - CABERNET SAUVIGNON -  
USA - Q69  
VISTA FLORES CATENA - MALBEC - ARGENTINA - Q77  
EL ENEMIGO - CABERNET FRANC - ARGENTINA - Q106  
MONTES ALPHA - CARMENÉRE - CHILE - Q95  
EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN CRIANZA - TEMPRANILLO -  
ESPAÑA - Q65

### VINO BLANCO / WHITE WINE

PACO & LOLA - ALBARIÑO - ESPAÑA - Q85  
SANTA MARGHERITA - PINOT GRIGIO - ITALIA - Q94

### VINO ROSADO / ROSÉ

FORTANT - GRENACHE ROSÉ - FRANCIA - Q55

# Licor / Liquor

<u>VODKA</u>	☞	🍷
KETEL ONE	50	650
CIROC	70	1,150
GREY GOOSE	65	850
BELVERDERE	65	850
ABSOLUT	45	595
<u>RON</u>		
RON BOTRÁN 8	45	450
RON BOTRÁN 18	60	680
BOTRÁN AÑEJO 12 AÑOS	45	470
ZACAPA 23 MEDIA BOTELLA		475
ZACAPA 23	65	850
ZACAPA XO	150	1,800
<u>GINEBRA</u>		
BOMBAY	60	795
TANQUERAY 10	60	795
HENDRICK'S	70	950
<u>WHISKEY</u>		
OLD PARR 12 AÑOS	60	750
OLD PARR 18 AÑOS	110	1,800
OLD PARR SUPERIOR	90	1,300
CHIVAS 12 AÑOS	55	795
BUCHANAN'S 12 AÑOS	65	900
JOHNNIE WALKER NEGRA	60	895
JOHNNIE WALKER DOBLE NEGRA	65	995

<u>TEQUILA</u>	☞	🍷
DON JULIO BLANCO	55	895
DON JULIO REPOSADO	65	1,195
DON JULIO 70	75	900
DON JULIO AÑEJO	75	1,450
HERRADURA SILVER BLANCO	50	500
HERRADURA REPOSADO	65	900
HERRADURA AÑEJO	75	1,100
PATRÓN REPOSADO	70	900
PATRÓN SILVER	70	900
PATRÓN AÑEJO	75	1,200
1800 CRISTALINO	40	727
1800 AÑEJO	43	783
MAESTRO TEQUILERO	43	750
<u>SINGLE MALT</u>		
GLENMORANGIE THE ORIGINAL	60	950
GLENMORAGIE THE NECTAR D'OR	70	1,100
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	60	1,100
THE GLENLIVET 15 AÑOS	75	1,017
THE GLENLIVET 18 AÑOS	98	1,200
MACALLAN 12 AÑOS	170	2,230
MACALLAN 15 AÑOS	186	3,200
<u>MEZCAL</u>		
LOS DANZANTES JOVEN	60	908
LOS DANZANTES REPOSADO	65	1,072
LOS DANZANTES AÑEJO	95	1,668
ALIPÚS JOVEN	45	684