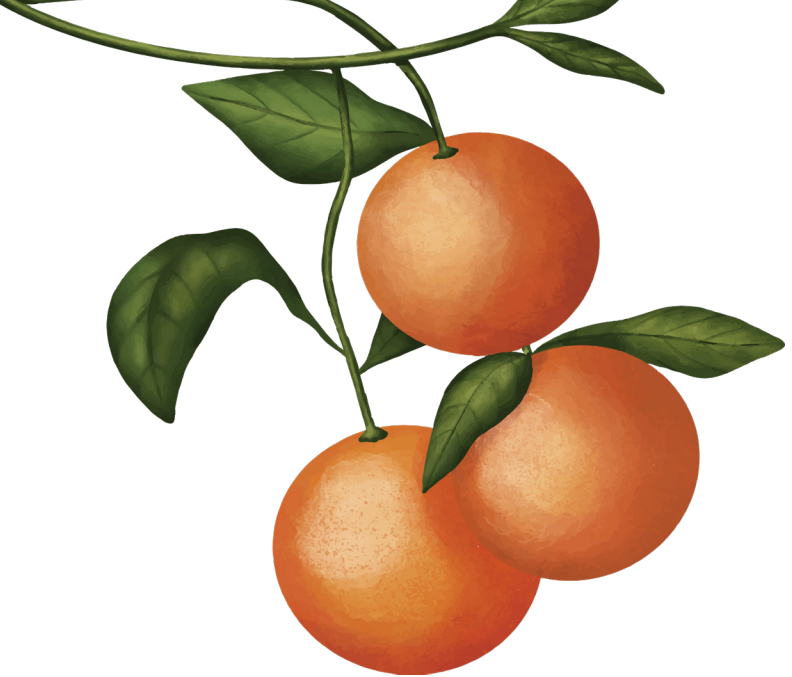


El Patio de
CLIO'S

Desayuno / Breakfast



Desayunos / Breakfasts

 GLUTEN FREE

YOGURT FRUTOS DEL ÁRBOL

Yogurt griego hecho en casa, peras en rosa de jamaica, granola de arándanos rojos y pecanas rostizadas, miel de manzanilla y vainilla / Homemade Greek yogurt, hibiscus-poached pears, cranberry granola, toasted pecans, chamomile and vanilla honey.



PLATO DE FRUTAS / FRUIT PLATE

Frutas de estación / Seasonal fruits.



SHAKSHUKA CHAPINA

Huevos poché, con salsa de pache, chips de tortilla y queso asado / Poached eggs with Guatemalan pache sauce, tortilla chips, and melted cheese.



- OPCIONAL

HUEVOS DIVORCIADOS

Huevos estrellados, divorciados, sobre pan pita, salsa roja y salsa verde asada, chips de tocino / Fried eggs, divorced, on pita bread, roasted tomato sauce and miltomate sauce, bacon chips.

*acompañado de papas al horno con romero o frijol / accompanied by baked potatoes with rosemary or beans

CHILAQUILES DIVORCIADOS

Huevos estrellados, chips de tortilla, queso asado, salsa de tomate y salsa de miltomate / Fried eggs, tortilla chips topped with melted cheese, tomato sauce, miltomate sauce.



- OPCIONAL

TARTÍN DE SALMÓN / SALMON TARTINE

Salmón gravlax, aguacate, huevo al gusto, arúgula y tomates confitados / Gravlax salmon, avocado, eggs cooked to your preference, arugula, and tomatoes confit.

TARTÍN DE GUACAMOLE / GUACAMOLE TARTINE

Guacamole con chile jalapeño, queso feta, huevo al gusto y tomates confitados / Guacamole with jalapeño chili, feta cheese, eggs cooked to your preference, and tomatoes confit.

CROQUE MADAME

Pan de brioche, salsa bechamel, queso gratinado, jamón y huevo estrellado / Brioche bread with béchamel sauce, melted cheese, ham, and a fried egg

*acompañado de papas al horno con romero o frijol / accompanied by baked potatoes with rosemary or beans

OMELETTE DE HONGOS SALVAJES / WILD MUSHROOM OMELETTE

Hongos ostra y shiitake salvajes, puerros rostizados con hierbas, queso de cabra y tomates confitados / Oyster and shiitake wild mushrooms, roasted leeks with herbs, goat cheese, and tomatoes confit.

*acompañado de papas al horno con romero o frijol / accompanied by baked potatoes with rosemary or beans



OMELETTE CAPRESE / CAPRESE OMELETTE

Tomates, queso asado con orégano, tomates deshidratados e infusión de albahaca y tomates confitados / Tomatoes, grilled cheese with oregano, sun-dried tomatoes, basil infusion, and tomatoes confit.

*acompañado de papas al horno con romero o frijol / accompanied by baked potatoes with rosemary or beans



OMELETTE MEDITERRÁNEA / MEDITERRANEAN OMELETTE

Chiles pimientos, berenjenas rostizadas, hongos, queso feta y tomates confitados / Bell peppers, roasted eggplant, mushrooms, feta cheese, and tomatoes confit.

*acompañado de papas al horno con romero o frijol / accompanied by baked potatoes with rosemary or beans



BENEDICTINOS DE SALMÓN / SALMON BENEDICT

Huevos poché sobre pan brioche, salmón gravlax, queso crema de eneldo y arúgula, salsa béarnaise / Poached eggs on brioche bread, gravlax salmon, dill cream cheese, and arugula, béarnaise sauce.

*acompañado de papas al horno con romero o frijol / accompanied by baked potatoes with rosemary or beans

BENEDICTINOS DE HONGOS SILVESTRES / WILD MUSHROOM BENEDICT

Huevos poché sobre pan brioche, hongos salvajes rostizados y arúgula, salsa béarnaise / Poached eggs on brioche bread, roasted wild mushrooms and arugula, béarnaise sauce.

*acompañado de papas al horno con romero o frijol / accompanied by baked potatoes with rosemary or beans

BENEDICTINOS DE AGUACATE / AVOCADO BENEDICT

Huevos poché sobre medio aguacate, tomates confitados y arúgula, salsa béarnaise / Poached eggs on half an avocado, tomatoes confit and arugula, béarnaise sauce.

*acompañado de papas al horno con romero o frijol / accompanied by baked potatoes with rosemary or beans



BENEDICTINOS DE TOCINO / BACON BENEDICT

Huevos poché sobre pan brioche, tocino, arúgula y tomates confitados, salsa béarnaise / Poached eggs on brioche bread with bacon, arugula and tomatoes confit, béarnaise sauce.

*acompañado de papas al horno con romero o frijol / accompanied by baked potatoes with rosemary or beans

BENEDICTINOS DE JAMÓN / HAM BENEDICT

Huevos poché sobre pan brioche, jamón, arúgula y tomates confitados, salsa béarnaise / Poached eggs on brioche bread with ham, arugula and tomatoes confit, béarnaise sauce.

*acompañado de papas al horno con romero o frijol / accompanied by baked potatoes with rosemary or beans

ALASKAN FRENCH TOAST

Pan brioche relleno de queso crema y moras, miel de maple, salsa de frutos del bosque / Brioche bread filled with cream cheese and blackberries, maple syrup, berry sauce.

BOURBON FRENCH TOAST

Pan brioche relleno de crema de vainilla y caramelo bourbon / Brioche bread filled with vanilla cream and bourbon caramel.

SMORE'S FRENCH TOAST

Pan brioche relleno de crema de chocolate y marshmallow / Brioche bread filled with chocolate cream and marshmallow.

Desayunos Niños / Kids Breakfasts

GRILLED CHEESE

Con salsa de tomate y papas fritas / With tomato sauce and fries.

OMELETTE DE HUEVO / EGG OMELETTE

Jamón, queso mozzarella, acompañado con papas baby / Ham, mozzarella cheese, accompanied by baby potatoes.

**CINNAMON STICKS**

Pan brioche, canela y azúcar caramelizada / Brioche bread, cinnamon and caramelized sugar.

Bebidas / Drinks

Refrescos / Refreshments

JUGO DE NARANJA / ORANGE JUICE
JUGO DE CRANBERRIES / CRANBERRY JUICE

Café & Té / Coffee & Tea

AMERICANO
CAPPUCCINO
TÉ DE INFUSIÓN MANZANA & LIMÓN / INFUSION TEA APPLE & LEMON
TÉ DE INFUSIÓN MANZANILLA CON MENTA / INFUSION TEA CHAMOMILE WITH MINT
TÉ DE INFUSIÓN FRUTOS ROJOS / INFUSION TEA RED FRUITS
TÉ DE INFUSIÓN EARL GREY DE NARANJA / INFUSION TEA EARL GREY ORANGE

Smoothies

MARACUYÁ / PASSIONFRUIT
BERRIES
TROPICAL

Coctéles / Cocktails

MIMOSAS
APEROL SPRITZ
CHANDON GARDEN SPRITZ
PASSION FRUIT SANGRÍA
SANGRÍA ROSÉ
TINTO DE VERANO
MOJITO
BLOODY MARY
JARRAS DE TINTO DE VERANO / TINTO DE VERANO PITCHERS
JARRA PASSION FRUIT SANGRÍA