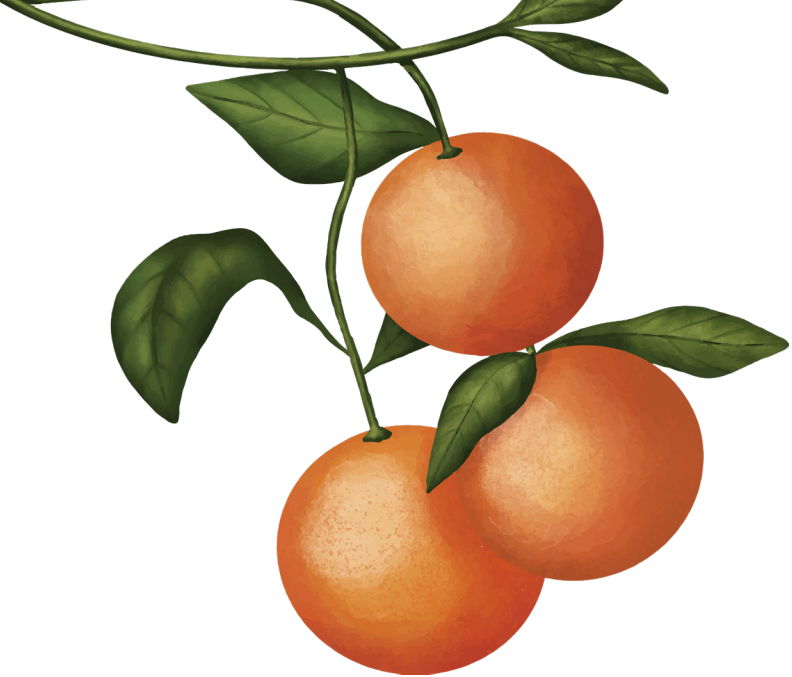


El Patio de
CLIO'S



Entradas / Starters

 **GLUTEN FREE**

CARPACCIO DE RES / BEEF CARPACCIO

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

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

CARPACCIO DE PULPO / OCTOPUS CARPACCIO

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

 - OPCIONAL

CROQUETAS DE PAPA Y JAMÓN IBÉRICO / POTATO AND IBERIAN HAM CROQUETTES

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

CROQUETAS DE PESCADO Y CAMARÓN / FISH AND SHRIMP CROQUETTES

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

CEVICHE GRIEGO / GREEK CEVICHE

Camarón, pulpo, aceituna, cebolla morada encurtida, tomates cherry, pepino, aguacate / Shrimp, octopus, olive, pickled red onion, cherry tomatoes, cucumber, avocado.

 - OPCIONAL

TOSTADAS DE ATÚN TARTARE MEDITERRÁNEAS / MEDITERRANEAN TUNA TARTARE TOASTS

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

 - OPCIONAL

SAMPLER MEDITERRÁNEO / MEDITERRANEAN SAMPLER

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

SAMPLER GRIEGO / GREEK SAMPLER

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

CALAMARI FRITTI / FRITTO CALAMARI

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

RAVIOLI FRITTI / FRIED RAVIOLI

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

PIZZA FONDUE

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.

ANTIPASTO MEDITERRÁNEO / MEDITERRANEAN ANTIPASTE

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

Sopas / Soups

 **GLUTEN FREE**

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA / FRENCH ONION SOUP GRATINÉE

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

 - OPCIONAL

SOPA DE TOMATE CAPRESE / TOMATO CAPRESE SOUP

Sopa de tomate asado y deshidratado a la leña, infusión de albahaca y queso derretido / Wood-fired roasted and dried tomato soup, infused with basil and melted cheese.

 - OPCIONAL

Ensaladas / Salads

 GLUTEN FREE

ENSALADA CAPRESE / CAPRESE SALAD

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



ENSALADA GRIEGA / GREEK SALAD CON POLLO / WITH CHICKEN

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

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 / CAESAR SALAD CON POLLO / WITH CHICKEN

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

 - OPCIONAL

Gyros

GYRO DE POLLO SHAWARMA / CHICKEN SHAWARMA GYRO

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

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

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

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

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 DE POLLO / CHICKEN PANINI

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.

PANINI PROSCIUTTO / PROSCIUTTO PANINI

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

PIZZA SAMICH

Sandwich de pizza al horno de leña, stracciatella, prosciutto, pesto, pistachos, arúgula / Wood-fired pizza sandwich, stracciatella, prosciutto, pesto, pistachios, arugula.

Acompañamientos / Accompaniments

PAPAS FRITAS / FRENCH FRIES

PAPAS TRUFADAS / TRUFFLE FRIES

PAPAS DE CAMOTE / SWEET POTATO FRIES

Pizzas



GLUTEN FREE OPTIONAL

MARGHERITA

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

PROSCIUTTO & STRACCIATELLA

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

HONGOS SALVAJES / WILD MUSHROOMS

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

4 QUESOS / 4 CHEESES

Mezcla de cuatro quesos / Four cheese blend.

DIAVOLA

Salami picante / Spicy salami.

PROSCIUTTO E HIGOS / PROSCIUTTO AND FIGS

Prosciutto di parma, gorgonzola, reducción blasámica, arúgula, higos confitados / Prosciutto di Parma, gorgonzola, balsamic reduction, arugula, figs confit.

4 ESTACIONES / 4 SEASONS

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

PRIMAVERA / SPRING

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

PEPPERONI

Pepperoni.

SALCHICHA ITALIANA / ITALIAN SAUSAGE

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

Ingredientes Extra

CEBOLLAS CARAMELIZADAS / CARAMELIZED ONIONS · ANCHOAS / ANCHOVIES

ALCAPARRAS / CAPERS · PROSCIUTTO · QUESO / CHEESE

Pastas & Pael·as

 GLUTEN FREE OPTIONAL

SPAGUETTI AL VONGOLE

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

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

 - OPCIONAL

FETTUCCINE BOLOÑESA / BOLOGNESE FETTUCCINE

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

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

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

 - OPCIONAL

RAVIOLI TOSCANO

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

RAVIOLI ALFREDO

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

PAELLA A LOS FRUTOS DEL MAR / SEAFOOD PAELLA

Arroz cocido a fuego lento en horno de leña con camarón, calmar, mejillones y almejas alioli de ajo / Slow-cooked rice in a wood-fired oven with shrimp, squid, mussels, and clams with garlic alioli.



PAELLA MELOSA DE POLLO Y CHORIZO / CHICKEN AND CHORIZO PAELLA

Arroz cocido a fuego lento en horno de leña con pollo, chorizo ahumado alioli de chile ahumado / Slow-cooked rice in a wood-fired oven with chicken, chorizo smoked chili alioli.



Carnes & Mariscos / Meats & Seafood

 GLUTEN FREE

POLLO ROSTIZADO / ROASTED CHICKEN

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

ENTRAÑA EN SUS JUGOS / SKIRT STEAK

Entraña en sus jugos acompañado de risotto a la parmesana / Skirt Steak in its juices, parmesan risotto.



ENTRAÑA CAFÉ PARIS / CAFE PARIS SKIRT STEAK

Entraña con mantequilla de hierbas acompañado de papas fritas / Skirt Steak with herb butter served with French fries.



LOMITO AL FUNGUI / BEEF TENDERLOIN WITH MUSHROOMS

Lomito a la plancha con risotto a los hongos salvajes y parmesano / Beef tenderlion with wild mushroom and parmesan risotto.

LOMITO BOURGUINON / BEEF TENDERLOIN BOURGUINON

Lomito cocinado lentamente en vino tinto, toque de pancetta, champiñones, papa y zanahoria acompañado de risotto parmesano / Beef tenderlion cooked slowly in red wine, a touch of pancetta, mushrooms, potato and carrot served with parmesan risotto.

TOMAHAWK DE CERDO / PORK TOMAHAWK

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

HAMBURGUESA BRIOCHE / BRIOCHE HAMBURGER

Tortita de carne de lomito, puyazo y tocino, queso cheddar, cebollas caramelizadas, tocino, acompañado de papas fritas / Beef tenderloin, sirloin and bacon pattie, cheddar cheese, bacon, caramelized onions served with French fries.

SALMÓN TOSCANO / TUSCAN SALMON

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

 - OPCIONAL

MEJILLONES SANCERRE / SANCERRE MUSSELS

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



RÓBALO SICILIANO / SICILIAN BASS

Tomates confitados, aceitunas verdes y alcaparras acompañado de papas baby/ Tomatoes confit, green olives and capers, served with baby potatoes.

Bebidas / Drinks

Refrescos / Refreshments

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

Smoothies

TROPICAL
MANGO TANGO
VERDE CULTIVO
BERRI BERRI

Cervezas / Beers

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

*MICHELADA MIX

Bebidas / Drinks

Coctéles / Cocktails

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

Sangrías

JARRA DE SANGRÍA SWEET SECRET / SWEET SECRET
SANGRIA JUG

JARRA DE SANGRÍA RIESLING PARADISE / RIESLING
PARADISE SANGRIA JUG

JARRA DE SANGRÍA CARNAVAL TROPICAL / CARNAVAL
TROPICAL SANGRIA JUG

PICHEL DE TINTO DE VERANO / PICTHER OF SUMMER RED

PICHEL DE PASSION FRUIT SANGRÍA / PASSION FRUIT
SANGRÍA PITCHER

Vino por Copa / Glass of Wine

VINO TINTO / RED WINE

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

VINO BLANCO / WHITE WINE

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

VINO ROSADO / ROSÉ

FORTANT - GRENACHE ROSÉ - FRANCIA

Licor / Liquor

VODKA



KETEL ONE
CIROC
GREY GOOSE
BELVERDERE
ABSOLUT

RON

RON BOTRÁN 8
RON BOTRÁN 18
BOTRÁN AÑEJO 12 AÑOS
ZACAPA 23 MEDIA BOTELLA
ZACAPA 23
ZACAPA XO

GINEBRA

BOMBAY
TANQUERAY 10
HENDRICK'S

WHISKEY

OLD PARR 12 AÑOS
OLD PARR 18 AÑOS
OLD PARR SUPERIOR
CHIVAS 12 AÑOS
BUCHANAN'S 12 AÑOS
JOHNNIE WALKER NEGRA
JOHNNIE WALKER DOBLE NEGRA

TEQUILA



DON JULIO BLANCO
DON JULIO REPOSADO
DON JULIO 70
DON JULIO AÑEJO
HERRADURA SILVER BLANCO
HERRADURA REPOSADO
HERRADURA AÑEJO
PATRÓN REPOSADO
PATRÓN SILVER
PATRÓN AÑEJO
1800 CRISTALINO
1800 AÑEJO
MAESTRO TEQUILERO

SINGLE MALT

GLENMORANGIE THE ORIGINAL
GLENMORAGIE THE NECTAR D'OR
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE
THE GLENLIVET 15 AÑOS
THE GLENLIVET 18 AÑOS
MACALLAN 12 AÑOS
MACALLAN 15 AÑOS

MEZCAL

LOS DANZANTES JOVEN
LOS DANZANTES REPOSADO
LOS DANZANTES AÑEJO
ALIPÚS JOVEN