

CLIO'S

Antigua

Menú de fusión francesa creado por los hermanos chefs Olivia y Roberto de la Fuente, inspirado en ingredientes locales de temporada.

French fusion menu crafted by chef siblings Olivia and Roberto de la Fuente, inspired by local seasonal ingredients.

ENTRADAS / STARTERS

 GLUTEN FREE

FRÍAS / COLD

TATAKI DE ATÚN / TUNA TATAKI

Marinado en yuzu, mousse de aguacate, perlas cítricas de limón / Marinated in yuzu, avocado mousse, lemon citrus pearls.

TOSTADAS DE ATÚN / TUNA TOASTS

Atún cola amarilla, aguacate, alioli de chipotle y cebollas caramelizadas / Yellow tail tuna, avocado, chipotle alioli & caramelized onions.

CARPACCIO DE RES / BEEF CARPACCIO

Lascas de res, puerro frito, queso parmesano, arúgula, aceite de oliva y alcaparras / Beef flakes, fried leek, parmesan cheese, arugula, olive oil & capers.

CEVICHE DE RÓBALO / SEA BASS CEVICHE

Róbalo con leche de tigre, manía, pepitoria, perlas de limón / Sea bass with leche de tigre, peanuts, pepitoria, and lemon pearls.

TARTARE DE RES / BEEF TARTARE - OPCIONAL

Tartare de lomito, mostaza en grano y especias, pan brioche / Tenderloin tartare with whole grain mustard and spices, brioche bread.

LASCAS DE GRAVLAX / GRAVLAX SLICES

Lascas de salmón curado por 5 días, chiffonade de remolacha y manzana verde, vinagreta cítrica, perlas de limón / Slices of salmon cured for 5 days, beet and green apple chiffonade, citrus vinaigrette, lemon pearls.

CALIENTES / HOT

ESCARGOT GRATINADO / GRATIN ESCARGOT

Gratinados con mantequilla de hierbas y ajo / With herb butter & garlic.

CROQUETAS DE PATO CONFITADO / CONFIT DUCK CORQUETTES

Croquetas de pato confitado por 2 días, alioli de trufa / Confit duck croquettes, cooked for 2 days, truffle aioli.

CROQUETAS EN SU TINTA / CORQUETTES IN IT'S INK

Croquetas de calamar en su tinta, jamón ibérico, alioli de chorizo / Squid ink croquettes, Iberian ham, chorizo aioli.

CALAMAR A LA MANTEQUILLA CON HIERBAS / BUTTER AND HERB SAUTÉED SQUID

Calamar a la plancha, reducción cítrica y mantequilla de hierbas con pan a las brasas / Grilled squid, citrus reduction & herb butter with grilled bread.

CARPACCIO DE CAMARÓN FLAMEADO / FLAMBÉED SHRIMP CARPACCIO

Camarón flameado, mousse de espárragos, vinagreta cítrica de mandarina e hinojo / Flambéed shrimp, asparagus mousse, mandarin and fennel citrus vinaigrette.

DEGUSTACIÓN DE HONGOS / MUSHROOM TASTING



Hongos salvajes rostizados, puré de camote, reducción de vino tinto y crema de queso trufado / Roasted wild mushrooms, sweet potato puree, red wine reduction & truffled cream.

QUESO BRIE ASADO / BRIE GRILLED CHEESE



- OPCIONAL

Queso camembert asado, prosciutto italiano, higos confitados, miel infusionada con vaina de vainilla y manzanilla, tostadas de granos / Baked Camembert cheese, Italian prosciutto, candied figs, honey infused with vanilla bean and chamomile, grain toast.

PULPO / OCTOPUS

Salsa cítrica oriental, wasabi y hongo shiitake / Oriental citrus sauce, wasabi & shiitake mushroom.

SOPAS / SOUPS

CREMA DE TOMATE Y RICOTTA AHUMADA / SMOKED RICOTTA AND TOMATO CREAM



Crema de tomate con un toque de ahumado, chips de albahaca / Smoky tomato cream with basil chips.

BISQUE DE LANGOSTA / LOBSTER BISQUE



- OPCIONAL

Crema de langosta, espuma de trufa y brandy / Lobster cream, truffle foam, and brandy.

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA / FRENCH ONION SOUP

Cebolla caramelizada, fondo de res, queso gratinado / Caramelized onion, beef stock, gratin cheese.

CREMA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE / CARROT AND GINGER CREAM



Tierra de zanahoria, jengibre y limón negro / Carrot earth, ginger and black lemon.

ENSALADAS / SALADS

CARPACCIO DE TOMATES HEIRLOOM / HEIRLOOM TOMATO CARPACCIO



Jugo de tomate infusionado con albahaca, bocconcini artesanal / Tomato juice infused with basil, artisanal bocconcini.

ENSALADA AL BRIE / BRIE SALAD

Arúgula, crujiente de queso brie, nueces y vinagreta de mostaza de grano / Arugula, crispy brie cheese, walnuts & grain mustard vinaigrette.

ENSALADA DEL BOSQUE / FOREST SALAD



Espinaca baby, arúgula, pistachos, frambuesas, queso de cabra, laminas de prosciutto, vinagreta cítrica de frambuesas y balsámico añejo / Baby spinach, arugula, pistachios, raspberries, goat cheese, prosciutto slices, raspberry citrus vinaigrette, and aged balsamic.

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

 GLUTEN FREE

AVES / CHICKEN & DUCK

POLLO ENTRE EL HUERTO / GARDEN CHICKEN

Pechuga de pollo, salsa de mostaza con tomate confitado, tomate de árbol, acompañado de risotto a la parmesana / Chicken breast, tomato confit, mustard sauce, tree tomato, accompanied by parmesan risotto.

PECHUGA DE PATO A LA NARANJA / DUCK BREAST WITH ORANGE

Pechuga rostizada, gastric de naranja, acompañado de puré de papa y camote / Roasted duck breast, orange gastric, accompanied with mashed potato & sweet potato.

PIERNA DE PATO CONFITADO / DUCK LEG CONFIT

Pierna confitada con salsa de vino tinto y ciruelas, acompañado de puré de papa / Confit with plum and red wine sauce, accompanied by mashed potatoes.

CARNES / MEAT

LOMITO SAGRADO ATARDECER / SAGRADO ATARDECER TENDERLOIN - OPCIONAL

Medallón de lomito con sello de mostaza, salsa de queso cheddar azul, un toque de trufa, crocante de zanahoria acompañado de puré de papa / Tenderloin medallion with mustard seal, blue cheddar sauce, a touch of truffle, crispy carrot, served with mashed potatoes.

LOMITO TRUFADO / TRUFFLED TENDERLOIN

Medallón de lomito, papas fondant trufada, demiglase de carne y hongos rosizados / Tenderloin medallion, truffled fondant potatoes, beef and roasted mushroom demi-glace.

LOMITO A LA PIMIENTA / GREEN PEPPER TENDERLOIN

Medallón de lomito con salsa de cognac y pimienta verde con papas fritas / Tenderloin medallion. with cognac and green pepper sauce with french fries.

MAR Y TIERRA / SEA AND LAND

Medallón de lomito, camarón, salsa bernesa de chorizo, papas fondant confitadas con jamón ibérico / Tenderloin medallion, shrimp, chorizo Béarnaise sauce, fondant potatoes confit with Iberian ham.

OSSO BUCO

Cocinado a fuego lento en sus jugos por 18 horas, acompañado de puré de papa / Slow cooked in its juices for 18 hours accompanied with mashed potatoes.

BOURGUIGNON DE LOMITO / TENDERLOIN BOURGUIGNON

Cocinado por 5 horas a temperatura baja en vino tinto, puré de papa trufado / Slow-cooked for 5 hours at low temperature in red wine, served with truffled mashed potatoes.

ENTRAÑA TRUFADA / TRUFFLED SKIRT STEAK

Entraña, salsa de vino tinto trufada, papas fritas / Skirt steak, truffled red wine sauce, french fries.

CERDO / PORK

PORK BELLY



Cocinado a fuego lento por 18 horas, glaze de maple y puré de camote / Slow cooked for 18 hours, maple glaze, mashed sweet potato.

SOLOMILLO IBÉRICO / IBERIAN SIRLOIN



Solomillo, demiglass de jamón ibérico, puré de papa / Sirloin, Iberian ham demi-glaze, mashed potatoes.

PESCADO / FISH

RÓBALO A LOS FRUTOS DEL MAR TRUFADO / FRUITS OF THE TRUFFLED SEA BASS



A la plancha, salsa cremosa de langosta y cognac trufada, acompañado de risotto en su tinta / Creamy truffled lobster sauce accompanied with pamesan risotto.

RÓBALO CITRÓN / CITRON SEA BASS



A la plancha, salsa cítrica de mantequilla con hierbas / Grilled butter citrus sauce with herbs.

RÓBALO HOLANDESA NIKKEI / NIKKEI HOLLANDAISE SEA BASS



Salsa holandesa umami sobre papas fondant / Umami Hollandaise sauce over fondant potatoes..

SALMÓN HINOJO / SALMON WITH FENNEL

Velouté de hinojo y miso, texturas de espárragos y papa / Fennel and miso velouté, textures of asparagus and potato.

SALMÓN MIEL DE ABEJA / HONEY BEE SALMON

Sellado, glaze de semilla de cilantro y miel de abeja, acompañado de puré de papa / Coriander seed crust, honey galze, mashed potatoes.

MARISCOS / SEAFOOD

LANGOSTA MEÛNIERE / MEÛNIERE LOBSTER



Cola de langosta, salsa de mantequilla con hierbas / Lobster tail, herb butter sauce.

LANGOSTA AL BRANDY / BRANDY LOBSTER

Cola de langosta, burre blanc de mandrina y brandy ravioli de camarón / Lobster tail, mandarin and brandy beurre blanc, shrimp ravioli.

CAMARONES AL MEZCAL / MEZCAL SHRIMP



Salsa de langosta y un toque de mezcal, crocantes de raíz / Lobster sauce with a touch of mezcal, root crisps.

CAMARONES MISO / MISO SHRIMP

Glaseados en mantequilla de miso, sobre un puré sedoso de papa / Glazed in miso butter, served over a silky mashed potato purée.

CAMARÓN A LA MANTEQUILLA Y HIERBAS / SHRIMP WITH BUTTER AND HERBS



Salsa cítrica de mantequilla y hierbas finas, acompañado de puré de papa / Citrus butter sauce with fine herbs, served with mashed potatoes.

PULPO BAILANDO ENTRE BRASAS / OCTOPUS DANCING OVER THE COALS



Pulpo a las brasas, papas fondant doradas, velouté de papa y chorizo / Grilled octopus, golden fondant potatoes, potato and chorizo velouté.

PASTA

RAVIOLI DE LANGOSTA / LOBSTER RAVIOLI

Ravioles hechos en casa rellenos de langosta, salsa de langosta cremosa y cognac / Homemade ravioli filled with lobster, creamy lobster sauce, and cognac.

RAVIOLI DE QUESO BRIE Y HONGOS / MUSHROOMS AND BRIE CHEESE RAVIOLI

Ravioles hechos en casa rellenos de queso brie, demiglase trufado, hongos rostizados / Homemade ravioli filled with brie cheese, truffled demi-glace, and roasted mushrooms.

RAVIOLI DE SALMÓN Y AROMAS DE TOSCANA / SALMON RAVIOLI WITH TOSCAN AROMAS

Ravioli hecho en casa rellenos de salmón, bañados en salsa de tomate asado, con ricotta ahumada y crujientes chips de albahaca / Homemade ravioli filled with salmon, drenched in roasted tomato sauce, smoked ricotta, and crispy basil chips.

RAVIOLI DE CAMOTE Y PECANAS / SWEET POTATO AND PECAN RAVIOLI

Ravioli relleno de camote asado, servido con reducción de vino tinto, salteado de hongos silvestres, espuma de trufa y pecanas tostadas / Ravioli filled with roasted sweet potato, served with a red wine reduction, sautéed wild mushrooms, truffle foam, and toasted pecans.

FETTUCCINE LANGOSTA / LOBSTER FETTUCCINE



- OPCIONAL

Fettuccine hecho en casa, cola de langosta, salsa cremosa de langosta al brandy / Homemade fettuccine, lobster tail, creamy lobster sauce with brandy.

FETTUCCINE AL VONGOLE



- OPCIONAL

Fettuccine hecho en casa con almejas y vino blanco / Homemade fettuccine with clams and white wine.

FETTUCCINE A LA TRUFA NEGRA / BLACK TRUFFLE FETTUCCINE



- OPCIONAL

Fettuccine hecho en casa con salsa cremosa trufada y queso parmesano / Homemade fettuccine with creamy truffle sauce and parmesan cheese.

PAPPARDELLE FRUTOS DEL MAR / SEAFOOD PAPPARDELLE



- OPCIONAL

Pappardelle hecho en casa a la tinta de calamar, camarón, calamar, almejas y tomates confitados / Homemade squid ink pappardelle, shrimp, squid, clams, and confit tomatoes.

ARROZ MELOSO FRUTOS DEL MAR / CREAMY SEAFOOD RICE



Arroz meloso al horno, camarón, calmar, almejas y mejillones cocido a fuego lento / Oven-baked creamy rice, shrimp, squid, clams, and mussels, slow-cooked.

RISOTTO VEGETARIANO / VEGETARIAN RISOTTO



Espárragos, zucchini, hongos salvajes y tomates deshidratados / Asparagus, zucchini, wild mushrooms & sundried tomatoes.

GUARNICIONES / SIDE ORDERS

RISOTTO A LA PARMESANA / PARMESAN RISOTTO

PAPAS FRITAS Y TRUFADAS / FRENCH FRIES AND TRUFFLES

PURÉ DE CAMOTE / MASHED SWEET POTATO

BEBIDAS / BEVERAGES

REFRESCOS / REFRESHMENTS

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

SMOOTHIES

TROPICAL
MANGO TANGO
VERDE CULTIVO / GREEN FARM
BERRI BERRI

CERVEZAS / BEERS

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

MICHELADA MIX

COCTÉLES / COCKTAILS

BLACK MARGARITA

Tequila, infusión limón negro, limón deshidratado, splash de toronja y amargo de café / Tequila, black lemon infusion, dehydrated lemon, grapefruit splash and coffee bitters.

TEQUILA PALOMA

Tequila, infusión de limón negro, jugo de toronja y limón negro / Tequila, black lemon infusion, grapefruit juice and black lemon.

PASSION FRUIT SANGRÍA

Vino blanco, infusión de maracuyá, splash de naranja y albahaca / White wine, passion fruit infusion, orange splash and basil.

THE REAL GIN TONIC

Ginebra, infusión de naranja, jugo de toronja, amargo de toronja y sauco deshidratado / Gin, orange infusion, grapefruit juice, grapefruit bitters and dried elderberry.

BERRY GIN SLING

Ginebra, infusión de berries, Elder flower, toronja deshidratada / Gin, berry infusion, Elder flower, dried grapefruit.

ZACAPA TONIC

Ron Zacapa, infusión de naranja, amargo de café, naranja deshidratada / Zacapa Rum, orange infusion, coffee bitters, dehydrated orange.

OLD FASHION CLIO'S

Whiskey, infusión de arándanos y vainilla, amargo de café / Whiskey, berry and vanilla infusion, coffee bitters.

NEGRONI

Ginebra, Campari, Vermut dulce y splash de naranja / Gin, Campari, sweet vermouth and orange splash.

MOSCOW MULE

Ginger Beer, Vodka, jengibre y hierbabuena / Ginger Beer, Vodka, ginger and mint.

CARAJILLO

Licor 43, espresso Clío's Blend, naranja deshidratada / Liqueur 43, Clío's Blend espresso, dehydrated orange.

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlúa, espresso y amargo de café / Vodka, Kahlúa, espresso and coffee bitters.

LYCHEE MARTINI

Vodka, lichi, vermut seco y limón / Vodka, lychee, dry vermouth and lemon.

APEROL SPRITZ

Aperol, mineral y prosecco / Aperol, mineral and prosecco.

HUGO SPRITZ

Licor de sauco, prosecco, menta y limón / Elderberry liqueur, prosecco, mint and lemon.

LICOR / LIQUOR

VODKA

KETEL ONE
CIROC
GREY GOOSE
TITOS
BELVEDERE
STOLICHNAYA
ABSOLUT

RON

BACARDÍ CARTA BLANCA
BACARDÍ AÑEJO 8 AÑOS
BOTRÁN SOLERA
BOTRÁN 8 AÑOS
BOTRÁN 18 AÑOS
BOTRÁN BLANCO
BOTRÁN RESERVA 15 AÑOS
BOTRÁN AÑEJO 12 AÑOS
ZACAPA ROYAL
ZACAPA NEGRA
ZACAPA 23 MEDIA BOTELLA
ZACAPA 23
ZACAPA XO

WHISKEY

OLD PARR 12 AÑOS
OLD PARR 18 AÑOS
OLD PARR SUPERIOR
OLD PARR MEDIA BOTELLA
CHIVAS 12 AÑOS
CHIVAS 18 AÑOS
BUCHANAN'S 12 AÑOS
BUCHANAN'S 15 AÑOS
BUCHANAN'S 18 AÑOS
JHONNIE WALKER NEGRA
JHONNIE WALKER DOBLE NEGRA
JHONNIE WALKER GOLD
JHONNIE WALKER PLATINUM
JHONNIE WALKER ETIQUETA AZUL

GINEBRA

TANQUERAY
TANQUERAY 10
BROCKMAN'S
BOMBAY
HENDRICK'S
HENDRICK'S LUNAR

TEQUILA

DON JULIO BLANCO
DON JULIO REPOSADO
DON JULIO 70
DON JULIO AÑEJO
MILAGRO
HERRADURA SILVER BLANCO
HERRADURA REPOSADO
HERRADURA AÑEJO
PATRÓN REPOSADO
PATRÓN SILVER
PATRÓN AÑEJO
CASA DRAGONES
TIERRA NOBLE CRISTALINO
1800 CRISTALINO
1800 AÑEJO
MAESTRO TEQUILERO

SINGLE MALT

GLENMORANGIE THE ORIGINAL
GLENMORANGIE THE QUINTA RUBAN
GLENMORANGIE THE LA SANTA
GLENMORANGIE THE NECTAR D'OR
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE
THE GLENLIVET 15 AÑOS
THE GLENLIVET 18 AÑOS
JACK DANIELS
BULLET BOURBON
MACALLAN 12 AÑOS
MACALLAN 15 AÑOS
MACALLAN 18 AÑOS

MEZCAL

LOS DANZANTES JOVEN
LOS DANZANTES REPOSADO
LOS DANZANTES AÑEJO
ALIPÚS JOVEN

VINO POR COPA / WINE GLASSES

VINO BLANCO / WHITE WINE

PACO Y LOLA España/Spain, Rías Baixas - Albariño

Combina con: Pasta, Crustáceos, Vegetales, Carnes Blancas, Pescados / Pairs well with: Pasta, Shellfish, Vegetables, White Meats / RATING 3.9

SANTA MARGHERITA PINOT GRIGIO Italia/Italy, Valdadige - Pinot Grigio

Combina con: Mariscos, Carnes Crudads, Quesos Tiernos / Pairs well with: Seafood, Cured Meats, Soft Cheeses / RATING 3.9

VINO TINTO / RED WINE

EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN CRIANZA España/Spain, La Rioja - Tempranillo

Combina con: Cordero, Carnes Rojas / Pairs well with: Lamb, Red Meats / RATING 3.9

VINT BY ROBERT MONDAVI CABERNET SAUVIGNON Estados Unidos/USA, Napa Valley - Cabernet Sauvignon

Combina con: Aves, Carne Roja, Cordero / Pairs well with: Poultry, Red Meat, Lamb / RATING 4

MONTES ALPHA CARMENÉRE Chile, Valle de Colchagua - Carménère

Combina con: Cordero, Aves, Pasta / Pairs well with: Lamb, Poultry, Pasta / RATING 4

VISTA FLORES CATENA Argentina, Mendoza Uco valley - Malbec

Combina con: Aves, Cordero, Carnes Rojas / Pairs well with: Poultry, Lamb, Red Meats / RATING 4.1

EL ENEMIGO CABERNET FRANC Argentina, Mendoza - Cabernet Franc

Combina con: Cordero, Pasta, Carnes Rojas / Pairs well with: Lamb, Pasta, Red Meats / RATING 4.3

VINO ROSADO / ROSÉ

FORTANT GRENACHE ROSÉ Francia/France, Pays d'Oc - Grenache

Combina con: Pastas, Pescado / Pairs well with: Pastas, Fish / RATING 3.9

VINO POR COPA PREMIUM / PREMIUM WINES GLASSES

VINO BLANCO / WHITE WINE

SCHLOSS LIESER Brauneberg - Riesling

Combina con: Cerdo, Aves, Carnes Curadas / Pairs well with: Pork, Poultry, Cured Meats / RATING 4

CLOUDY BAY CHARDONNAY Marlborough - Chardonnay

Combina con: Pescado, Cerdo, Aves / Pairs well with: Fish, Pork, Poultry / RATING 4

CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC Marlborough - Sauvignon Blanc

Combina con: Queso, Crustáceos, Vegetales / Pairs well with: Cheese, Shellfish, Vegetables / RATING 4.2

VINO TINTO / RED WINE

GRAN ENEMIGO BLEND Mendoza - Cabernet Franc, Malbec

Combina con: Cordero, Aves, Pasta / Pairs well with: Lamb, Poultry, Pasta / RATING 4.5

CATENA NICOLÁS ZAPATA Mendoza Uco Valley - Cabernet Sauvignon, Malbec

Combina con: Aves, Carne Roja, Cordero / Pairs well with: Poultry, Red Meat, Lamb / RATING 4.4

MONTES M Colchagua Valley - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Colchagua Valley

Combina con: Aves, Carne Roja, Cordero / Pairs well with: Poultry, Red Meat, Lamb / RATING 4.3

CAYMUS Napa Valley - Cabernet Sauvignon

Combina con: Aves, Cordero, Carne Roja / Pairs well with: Poultry, Lamb, Red Meat / RATING 4.6

DUCK HORN MERLOT Napa Valley - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Combina con: Cordero, Carne Roja / Pairs well with: Lamb, Red Meat / RATING 4.2

IL PINO Toscana - Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Combina con: Carne Roja, Aves, Cordero / Pairs well with: Red Meat, Poultry, Lamb / RATING 4.3