

**CLEO**

MEDITERRÁNEO

## SALADS

### WATERMELON

Fresh local watermelon, pistachios, and mint.

### FATTOUSH

Tomato, cucumber, red wine vinaigrette, and pomegranate molasses.

### ARUGULA

With pomegranate molasses dressing and extra virgin olive oil.

## STARTERS

### FALAFEL

Mediterranean-style spiced chickpea croquettes, tahini sauce, and pickled red cabbage.

### HUMMUS WITH ROASTED LAMB

Pine nuts, zhoug, and thyme.

### MUSHROOM SHAWARMA

Selection of mushrooms with traditional spices, tahini dressing, and pita bread.

### SPANAKOPITA

Braised beef with Mediterranean spices, spinach, and toum sauce.

### LAMB SHAWARMA

Slow-roasted lamb, pita bread, harissa, tahini sauce, and lettuce.

### LAMB CIGARS

Phyllo pastry filled with spiced lamb, served with toum sauce and fresh parsley.

### YELLOWFIN TUNA TARTARE

Avocado, sun-dried tomatoes, capers, and fresh herbs.

### CURED SALMON

Avocado mousse, pickled shallots, cucumber, and sweet chili oil.

### STRIPED SEA BASS CEVICHE

Citrus dressing, avocado, cilantro, and dill oil.

Crafted with fresh ingredients from the Mexican Caribbean and a selection of internationally sourced products, our menus feature organic vegetables and sustainably sourced proteins.

Prepared under Kosher supervision.

## MAIN COURSES

### GRILLED LOCAL SEA BASS

Arugula, chermoula, and charred lemon.

### MOROCCAN-STYLE SALMON

Marinated with Middle Eastern spices and saffron, served with sautéed spinach and couscous.

### BRAISED LEG OF LAMB

Slow-braised leg of lamb with Middle Eastern spices, served with rice and nuts.

## KEBABS

### CHICKEN SHISH KEBAB




Chicken marinated with aromatic spices, pickled vegetables, and pita bread.


### BEEF KEBAB


Beef skirt steak, harissa sauce, pickled vegetables, and pita bread.

## SIDES

### Batata harra

Green beans with almonds   

Roasted sweet potato  

Pilaf rice 

## DESSERTS

### CHOCOLATE CAKE

Filled with black cherry and served with caramel sauce.

### BLUEBERRY & PEAR CRUMBLE

Blueberry sponge cake with spices, served with pear compote.

### BAKLAVA

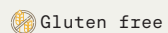
Crispy layers of filo pastry filled with pistachios, drizzled with lemon honey syrup.



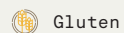
Vegan



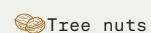
Vegetarian



Gluten free



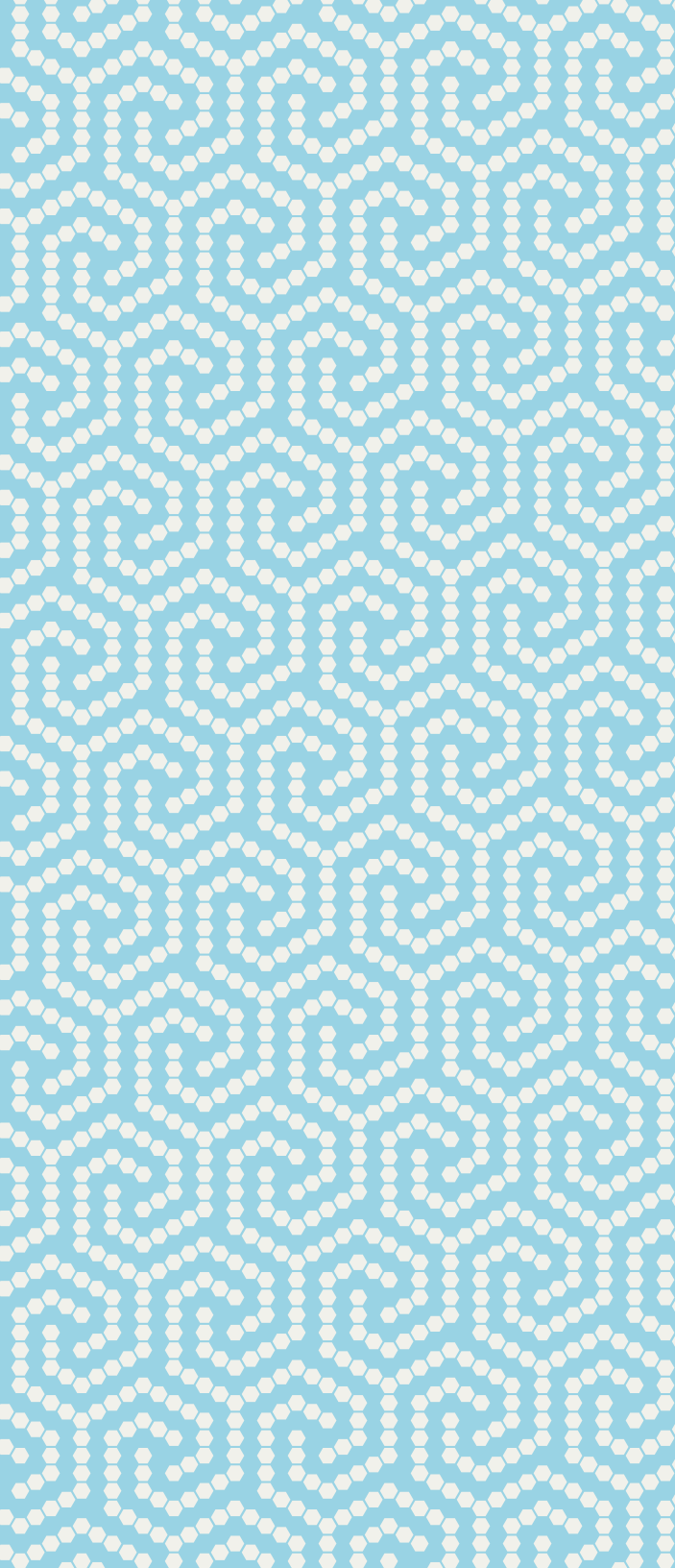
Gluten



Tree nuts



Fish



**CLEO**

MEDITERRÁNEO

## ENSALADAS

### DE SANDÍA

Sandía fresca local, pistachos y menta.

### FATTOUSH

Tomate, pepino y vinagreta de vino tinto y melaza de granada.

### DE RÚCULA

Con aderezo de melaza de granada y aceite de oliva extra virgen.

## ENTRADAS

### FALAFEL

Croquetas de garbanzo especiadas al estilo mediterráneo, salsa de tahini y col morada encurtida.

### HUMMUS CON CORDERO ASADO

Piñones, zhoug y tomillo.

### SHAWARMA DE SETAS

Setas de temporada con especias tradicionales, aderezo de tahini y pan pita.

### SPANAKOPITA

Carne de res braseada con especias mediterráneas, espinaca y salsa toum.

### SHAWARMA DE CORDERO

Cordero asado, pan pita, harissa, salsa de tahini y lechuga.

### CIGARROS DE CORDERO

Pasta filo rellena de cordero especiado, servida con salsa toum y perejil fresco.

### TARTAR DE ATÚN ALETA AMARILLA

Aguacate, tomates secos, alcaparras y hierbas frescas.

### SALMÓN CURADO

Mousse de aguacate, chalotas encurtidas, pepino y aceite dulce de chile.

### CEVICHE DE LUBINA RAYADA

Aderezo cítrico, aguacate, cilantro y aceite de eneldo.

Elaborados con ingredientes frescos del Caribe Mexicano y una selección de productos de origen internacional, nuestros menús incluyen vegetales orgánicos y proteínas de origen sustentable.

Preparado bajo supervisión Kosher.

## PLATOS PRINCIPALES

### RÓBALO LOCAL A LA PARRILLA

Rúcula, cheirmoula y limón a la brasa.

### SALMÓN AL ESTILO MARROQUÍ

Marinado con especias de Medio Oriente, azafrán, espinaca salteada y cuscús.

### PIERNA DE CORDERO ESTOFADA

Pierna de cordero estofada al horno con especias de Medio Oriente, servido con arroz y nueces.

## KEBABS

### SHISH KEBAB DE POLLO

Pollo marinado con especias aromáticas, vegetales encurtidos y pan árabe.

### KEBAB DE RES

Entraña de res, salsa harissa, vegetales encurtidos y pan árabe.

## ACOMPAÑAMIENTOS

### Batata harra

### Ejotes con almendras

### Camote asado

### Arroz pilaf

## POSTRES

### PASTEL DE CHOCOLATE

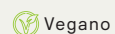
Relleno de cereza negra y servido con salsa de caramelo.

### CRUMBLE DE MORA AZUL Y PERA

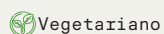
Bizcocho con mora azul y especias, acompañado de compota de pera.

### BAKLAVA

Capas crujientes de masa filo, rellenas de pistaches y bañadas con almíbar de miel de limón amarillo.



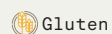
Vegano



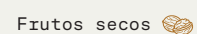
Vegetariano



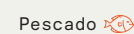
Sin Gluten



Gluten



Frutos secos



Pescado