

CLEO

MEDITERRÁNEO

STARTERS

GRILLED EGGPLANT

Stuffed with tomato concassé and spices.

ARTICHOKE HEART

Fresh artichokes steamed and gratinéed with breadcrumbs, garlic, and fresh parsley.

TABBOULEH

Finely chopped parsley, tomato, onion, bulgur wheat, fresh mint, lemon juice, and olive oil.

BEETROOT HUMMUS

Roasted beetroot and olive oil, served with pita bread.

STUFFED BELL PEPPER

Bell pepper filled with seasoned rice and vegetables, baked in a light tomato sauce.

KIBBES

Filled with rice, fresh tuna, and spices.

CRUDO OF THE DAY

Fresh seasonal fish, citrus vinaigrette with oregano, and roasted pepper aioli.

OUTDOOR GRILL

WHOLE FISH - COOKED TO ORDER

Served with mixed salad.

SEARED TUNA

Served with fennel salad and citrus segments.

CHICKEN WING KEBABS

Marinated in a special spice blend.

ORGANIC CHICKEN

Grilled with spices, served with mixed greens.

MAIN COURSES

CHICKEN GYRO

Roasted chicken breast with tomato, sangria lettuce, red onion, Persian cucumber, tahini-garlic sauce, and spicy sauce.

ISLAK BURGER

With Mediterranean tomato sauce, served with French fries.

KEFTA SHISH KEBAB

Beef and lamb marinated with Mediterranean spices, served with pickled vegetables and pita bread.

SIDE DISHES

Pilaf Rice

Green Beans with Almonds

Glazed Carrots

DESSERTS

CHOCOLATE TART

Dark chocolate tart served on a crunchy chocolate base.

COCONUT CREAM

Coconut cream with mixed nuts.

WALNUT TART

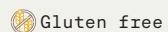
Walnut and honey tart served with almond cream.

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

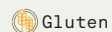
Prepared under Kosher supervision.



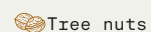
Vegan



Gluten free



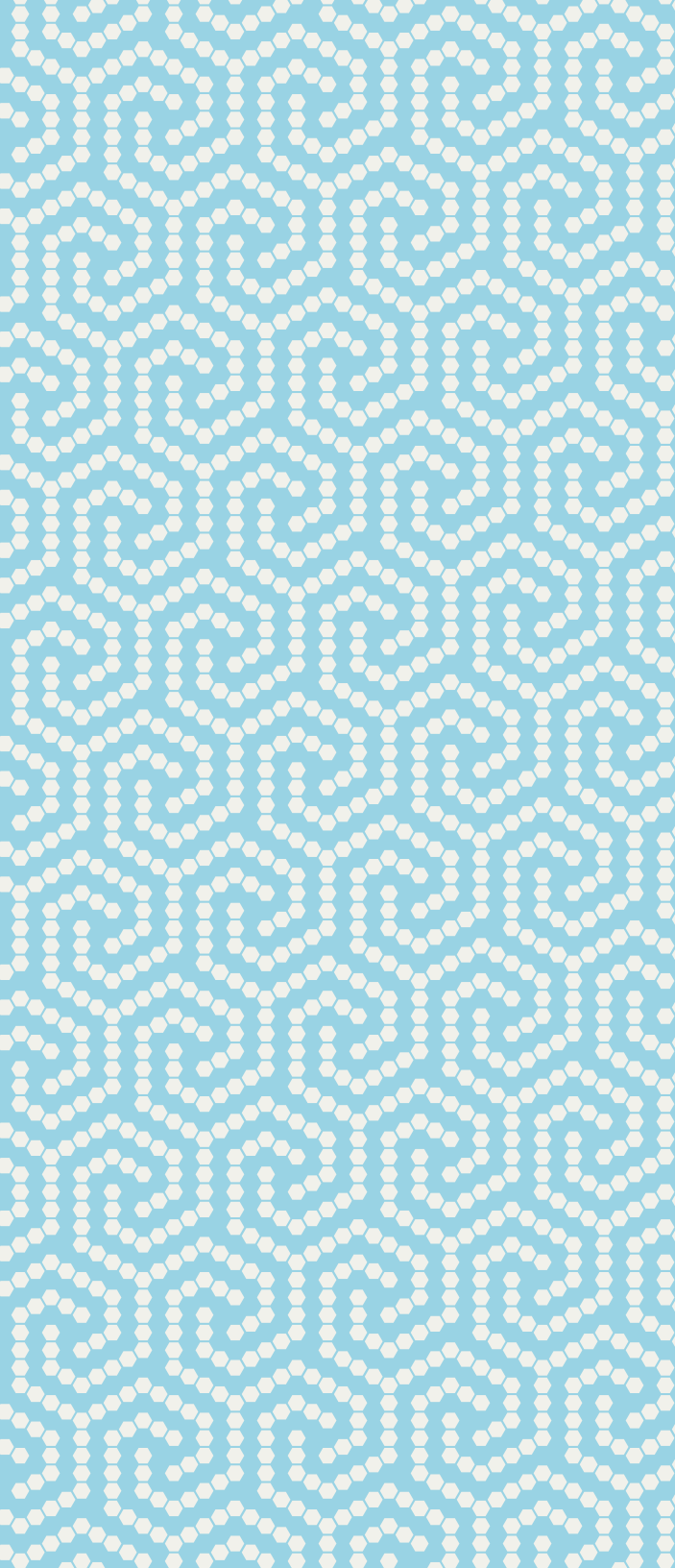
Gluten



Tree nuts



Fish



CLEO

MEDITERRÁNEO

ENTRADAS

BERENJENA A LA PARRILLA 🌱

Rellena de concassé de tomate y especias.

CORAZÓN DE ALCACHOFA 🌱🌱

Alcachofas frescas cocidas al vapor, gratinadas con pan molido, ajo y perejil fresco.

TABULÉ 🌱🌱

Perejil finamente picado, tomate, cebolla, trigo bulgur, menta fresca, zumo de limón y aceite de oliva.

HUMMUS DE BETABEL 🌱

Betabel asado y aceite de oliva, servido con pan pita.

PIMIENTO RELLENO 🌱

Pimiento relleno de arroz condimentado y vegetales, horneado en una ligera salsa de tomate.

KIBBES 🌱🐟

Rellenos de arroz con atún fresco y especias.

CRUDO DEL DÍA 🐟🌱

Pescado fresco de temporada, vinagreta cítrica con orégano y alioli de pimientos asados.

A LA PARRILLA EXTERIOR

PESCADO ENTERO - COCINADO AL MOMENTO 🌱🐟

Servido con ensalada mixta.

ATÚN SELLADO 🐟

Acompañado de ensalada de hinojo y supremas de cítricos.

KEBAB DE ALITAS

Marinadas con una mezcla especial de especias.

POLLO ORGÁNICO 🌱

A la parrilla con especias, acompañado de mix de lechugas.

PLATOS PRINCIPALES

GYRO DE POLLO 🌱

Pechuga de pollo asada con tomate, lechuga sangría, cebolla roja, pepino persa, salsa de tahini y ajo, y salsa picante.

HAMBURGUESA ISLAK 🌱

Con salsa mediterránea de tomate, servida con papas fritas.

KEFTA SHISH KEBAB 🌱

Tenera y cordero marinados con especias mediterráneas, servidos con vegetales encurtidos y pan pita.

ACOMPANAMIENTOS

Arroz pilaf 🌱

Judías verdes con almendras 🌱🌱

Zanahorias glaseadas 🌱🌱

POSTRES

TARTA DE CHOCOLATE 🌱🌱

Tarta de chocolate oscuro servida sobre una base crujiente de chocolate.

CREMA DE COCO 🌱🌱🌱

Crema de coco con frutos secos.

TARTA DE NUEZ 🌱🌱🌱

Tarta con nuez y miel acompañada de crema de almendras.

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

Preparado bajo supervisión Kosher.



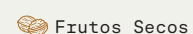
Vegano



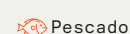
Sin Gluten



Gluten



Frutos Secos



Pescado