CLEO

MEDITERRÁNEO

CENA

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.

Preparado bajo supervisión Kosher.

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.

PLATOS FUERTES

RÓBALO LOCAL A LA PARRILLA
Rúcula, chermoula 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

VEGETALES CON TAJÍN
Pimientos, zucchini, garbanzos, tomate, berenjena, cuscús y especias.

CALABAZA ROSTIZADA
Calabaza local al grill, puré de semillas, y hierbas frescas.

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.

PASTEL DE MORA AZUL Y PERA
Bizcocho con mora azul y especias, acompañado de la compota de pera.

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

Vegano · Sin Gluten · Gluten · Frutos Secos · Pescado · Vegetariano · Lácteos · Sustentable · Orgánico

CLEO

MEDITERRÁNEO

DINNER

SALADS

WATERMELON SALAD
Local fresh watermelon, pistachios, and mint.

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

ARUGULA SALAD
Pomegranate molasses dressing and extra virgin olive oil.

STARTERS

FALAFEL
Mediterranean-spiced chickpea fritters, tahini sauce, and pickled red cabbage.

HUMMUS WITH ROASTED LAMB
Pine nuts, zhoug, and thyme.

MUSHROOM SHAWARMA
Seasonal mushrooms with traditional spices, tahini dressing, and pita bread.

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

LAMB SHAWARMA
Roasted lamb, pita bread, harissa, tahini sauce, and lettuce.

LAMB CIGARS
Filo 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 BASS CEVICHE
Citrus dressing, avocado, cilantro, and dill oil.

Prepared under Kosher supervision.

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

MAIN COURSES

GRILLED LOCAL SEA BASS
Arugula, chermoula, and charred lemon.

MOROCCAN-STYLE SALMON
Marinated in Middle Eastern spices, saffron, sautéed spinach, and couscous.

BRAISED LEG OF LAMB
Oven-braised leg of lamb with Middle Eastern spices, served with rice and nuts.

KEBABS

VEGETABLES WITH TAJÍN
Bell peppers, zucchini, chickpeas, tomato, eggplant, couscous, and spices.

ROASTED SQUASH
Grilled local squash, seed purée, and fresh herbs.

CHICKEN SHISH KEBAB
Chicken marinated with aromatic spices, pickled vegetables, and Arabic bread.

BEEF KEBAB
Beef skirt steak, harissa sauce, pickled vegetables, and Arabic bread.

SIDES

Spicy Crispy Potatoes
Green Beans with Almonds
Roasted Sweet Potato
Rice Pilaf

DESSERTS

CHOCOLATE CAKE
Filled with black cherry and served with caramel sauce.

BLUEBERRY & PEAR CAKE
Spiced blueberry sponge cake served with pear compote.

BAKLAVA
Crispy layers of filo pastry filled with pistachios and drizzled with lemon-honey syrup.

Vegan · Gluten free · Gluten · Dried fruits
Fish · Vegetarian · Dairy · Sustainable
Organic