# 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.

Orgánico · Sustentable · Vegetariano · Vegano
Gluten · Sin Gluten · Nueces · Pescado

## PLATOS FUERTES

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

**SHAWARMA DE SETAS**
Setas de temporada con especias tradicionales, aderezo de tahini y pan pita.

**MOUSSAKA**
Moussaka tradicional de berenjena, calabaza y ragú de lentejas.

## ACOMPAÑAMIENTOS

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 nueces mixtas.

**TARTA DE NUEZ**
Tarta con nuez y miel acompañada de crema de almendras.

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.

# CLEO

MEDITERRÁNEO

## STARTERS

**GRILLED EGGPLANT**
Stuffed with tomato concassé and spices.

**ARTICHOKE HEART**
Fresh artichokes steamed and gratinéed with bread-crumbs, 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 vegeta-bles, baked in a light tomato sauce.

**KIBBES**
Filled with rice, fresh tuna, and spices.

**CRUDO OF THE DAY**
Fresh seasonal fish, citrus vinaigrette with orega-no, 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.

Organic  Sustainable  Vegetarian  Vegan
Gluten  Gluten Free  Tree Nuts  Fish

## MAIN COURSES

**CHICKEN GYRO**
Roasted chicken breast with tomato, sangria let-tuce, 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.

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

**MOUSSAKA**
Traditional moussaka with eggplant, squash, and lentil ragù.

## 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.

Prepared under kosher supervision.

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