

# Cleo

MEDITERRÁNEO

## MIZA

QUESO FETA Y JOCOQUE / FETA Y LABNEH \$180

Aceitunas, za'atar, menta, aceite de oliva

Olives, za'atar, mint, olive oil

HUMMUS \$180

Garbanzos con tahini, limón y aceite de oliva

Chickpeas with tahini, lemon, olive oil

BABA GANOUSH \$200

Berenjenas ahumadas, pimientos carbonizados, zumaque

Smoked eggplants, charred peppers, sumac

MOHAMMARA \$250

Pimientos, nueces y reducción de granada.

Peppers, walnuts and pomegranate reduction.

MEZZE SET \$580

Selecciona 3 de tus favoritos

Select 3 of your favorites

## THIMAR AL BAHR

TIRADITO DE ATÚN / HARISSA TUNA TARTARE \$585

Aguacate, naranja, tapenade de aceitunas, alioli y piñones.

Avocado, orange, olive tapenade, aioli & pine nuts.

CEVICHE DEL DÍA / CEVICHE OF THE DAY \$490

Pesca del día con aceite de oliva, aguacate, jugo de cítricos, jitomate cherry, acompañado de tostadas de pan pita.

Catch of the day, whit olive oil, avocado, citrus juice, cherry tomato, served with pita bread toasts.

# Cleo

MEDITERRÁNEO

## MEZZ ORGÁNICO

### MINI SPANAKOPITA / SESAME CRUSTED SPANAKOPITA \$350

Mini empanadas de pasta filo, rellena de espinacas, queso feta y piñones.

Mini filo pastry pies, filled with spinach, feta cheese and pine nuts.

### SHAWARMA DE SETAS \$350

Pan pita relleno de champiñones salteados con cebolla y harissa

Pita bread stuffed with sautéed mushrooms with onions and harissa

### PISTACHO FALAFEL \$250

Croquetas árabes de habas o garbanzos, marinadas con cilantro, comino, cebolla, perejil, y pistachos.

Arabian croquettes of broad beans or chickpeas, marinated with coriander, cumin, onion, parsley and pistachios.

## PARA LA MESA / FOR THE TABLE

### CIGARROS PICANTES / SPICY CIGARS \$350

Pasta brik, ternera especiada, lebaneh, feta.

Brik pasta, spiced veal, lebaneh, feta

### PULPO A LA PARRILLA / GRILLED OCTOPUS \$550

Chermoulah verde, alioli de harissa, patata.

Green chermoulah, harissa aioli, potato

### SHAWARMA DE CORDERO / LAMB SHAWARMA POCKET \$700

Pan pita relleno de cordero asado durante 6 horas de cordero asado, servido con cebolla caramelizada.

Pita bread stuffed with lamb roasted for 6 hours, served with caramelized onions.

### POLLO FRITO MARROQUI / MOROCCAIN FRIED CHICKEN \$450

Pollo estilo marroquí marinado con cilantro, comino, y servido con harissa y pure de apio.

Moroccan style chicken marinated with coriander, cumin, and served with harissa and celery puree.

# Cleo

MEDITERRÁNEO

## ENSALADAS / SALADS

### FATTOUSH

\$300

Ensalada de verduras orgánicas, pepino persa, tomate herloim, marinado con salsa de melaza de granada, aceite de oliva y hierbas árabes, acompañado de pan pita.

Organic vegetable salad, Persian cucumber, herloim tomato, marinated with pomegranate molasses sauce, olive oil and Arabic herbs, served with pita bread.

### SANDIA CON QUESO FETA / WATERMELON AND FETA

\$290

Sandía, queso feta, menta y pistachos.

Watermelon, mint, feta, pistachios.

### TABBOULEH

\$290

Ensalada de perejil, menta, cebolla, tomate y aceite de oliva al limón.

Salad of parsley, mint, onion, tomato and lemon olive oil.

## THIMAR AL BAHR (PARRILLA)

### CAMARONES CON CHERMOULA VERDE/

\$700

### GREEN CHERMOULA SHRIMP

Camarón jumbo a la parrilla con salsa chermoula, y acompañado de dip de tzatziki griego.

Grilled jumbo shrimp with chermoula sauce, served with Greek tzatziki dip.

### LANGOSTA CARIBEÑA / CARIBBEAN LOBSTER

\$2,000

Langosta por kilo a la parrilla, estilo mediterráneo con especiales de Cleo.

Grilled lobster by the kilo, Mediterranean style with Cleo's specials.

### PESCA DEL DÍA

\$1,500

Pesca del día por kilogramo con salsa mediterránea.

Catch of the day by kilogram with mediterranean sauce.

# Cleo

MEDITERRÁNEO

## DE LA PARRILLA DE CARBÓN / FROM THE CHARCOAL GRILL

### BROCHETA DE POLLO MARINADO / MARINATED CHICKEN KEBAB

Pollo orgánico a la parrilla marinado con yogur, comino y pimentón ahumado. \$350

Grilled organic chicken marinated with yogurt, cumin and smoked paprika.

### BROCHETA DE RES / PRIME BEEF SKIRT KEBAB \$880

Prime beef a la brasa marinado con cilantro, melaza y cebolla.

Grilled prime beef marinated with coriander, molasses and onion.

### KEBAB DE KOFTA \$600

Brocheta de Cordero marinada con cebolla y perejil, servido con tahini y pepinillos

Marinated lamb skewer with onion and parsley, served with tahini and gherkins

### POLLO ORGÁNICO / ORGANIC CHICKEN \$850

1 kilogramo de pollo orgánico a las brasas con salsa charmola y aceite de oliva. (para 2 pax)

1 kilogram of grilled organic chicken with charmola sauce and olive oil (for 2 pax)

### RIB EYE BLACK ANGUS \$1,200

A la parrilla con ajo negro, acompañado de papas caseras.

Grilled with black garlic, served with home fries.

## CARNE BIEN COCIDA

### TAGINE DE CORDERO MARROQUÍ / MAROCCAIN LAMB TAGINE

Cordero marinado en especias marroquis, albaricoques, ciruelas, almendras y aceitunas \$1,100  
manzanilla, servido con couscous de azafrán (500 gr)

Lamb marinated in Moroccan spices, apricots, plums, almonds and manzanilla olives, served with saffron  
couscous (500 gr)

### TAGINE DE POLLO AL AZAFRÁN / SAFFRON CHICKEN TAGINE \$1,000

Pollo orgánico marinado con azafrán, especias marroquis, limón encurtido, almendras y aceitunas, con  
arroz con frutos secos

Organic chicken marinated with saffron, Moroccan spices, pickled lemon, almonds and olives, with rice with  
nuts and dried fruits

# Cleo

MEDITERRÁNEO

## GUARNICIONES / SIDES

CUSCUS CON TOMATE Y AZAFRÁN / SAFFRON  
TOMATE COUSCOUS \$220

PAPAS FRITAS CIELO/ CLEO SUMAC FRIES \$220  
Papas fritas hechas en casa, con zumaque, feta y mezcla de especias.  
Homemade fries with sumac, feta and spice mix.

ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA / GRILLED GREEN ASPARAGUS \$300  
Espárragos jumbo a la parrilla con aceite de oliva, sal y pimienta, y queso feta.  
Grilled jumbo asparagus with olive oil, salt and pepper, and feta cheese.

ARROZ ORIENTAL / SPICED RICE \$260

## POSTRES / DESSERTS

KUNAFÁ \$300  
Pasta katafi con queso mozzarella fresco, cubierto con helado de pistacho  
Katafi pasta with fresh mozzarella cheese, topped with pistachio ice cream

BAKLAVA TOWER \$390  
Pasta filo rellena de crema de pistacho, crema de mascarpone, con pistacho cristalizado.  
Filo pastry filled with pistachio cream, mascarpone cream, with crystallized pistachio.

TARTA DE CHOCOLATE VEGANA / FLOURLESS  
CHOCOLATE CAKE \$350

SORBETE CON FRUTAS \$350  
Sorbete a elección con kiwi, frutos rojos, uvas y pitahaya  
Sorbet of your choice with kiwi, red berries, grapes and dragon fruit