

CLEO

ENTRADAS

PAPAS MILLE FEUILLES | \$ 197 | OPC. V

Nuestra versión de papas fritas en hojaldre extra crujiente con aderezo de chipotle y tzatziki

PURÉ VALLADOLID | \$ 249 | OPC. VG

Puré rústico de papa y camote, longaniza de Valladolid, huevo estrellado con bordes crujientes y chapulines

CROQUETAS DE POLLO PIBIL | \$ 260

Pollo marinado por 12 horas al estilo pibil en axiote, marcado a la parrilla y cocinado al horno a fuego lento, alioli de recado rojo, ralladura de limón y chile guajillo

TATAKI DE ATÚN | \$ 235

Atún al perejil y menta, aderezado con ponzu de la casa, mousse de aguacate y rulos de pepino

TOSTADA DE PULPO | \$ 200

Carpaccio de pulpo sobre tortilla de hoja santa con alioli de ajo y alioli de tinta de calamar

QUICHE DE VEGETALES | \$ 195 | VG

Tarta de masa quebrada rellena de queso, huevo y vegetales acompañada de ensalada mixta con de aderezo de fresa

TABULE DE QUINOA | \$ 150 | V

Dúo de quinoa, con aderezo de pimientos y almendras, decorado con rulos de vegetales crudos

ROLLO VIETNAMITA | \$ 235 | V

Rollo envuelto en hoja santa con pimiento rojo, jicama, lechuga, huitlacoche, sweet chili hecha en casa de chile serrano y mantequilla de cacahuete

ENSALADAS

DE LANGOSTA

Variedad de tomates en texturas y cola de langosta a la brasa

\$ 460

POKE BOWL

Dúo de Quinoas, frijoles, jicama, zanahoria, lechuga, aguacate, ajonjolí, salmón curado en casa, brotes, aliño de limón amarillo y mostaza local

\$ 317

MEDITERRANEA

Mix de verdes, pimientos asados, garbanzos crujientes, aceitunas verdes, Tataki de atún y aliño de Tahini

\$ 317

PLATOS FUERTES

PESCA LOCAL Y TABBULE | \$ 350

Pescado del día a la plancha con mantequilla noisette, tabbule de coliflor y aire de espirulina

PORK BELLY | \$ 350

Panceta de cerdo en mixiote acompañado de puré de platano y tortillas al guajillo

RIB EYE | \$ 1.80 x gr.

Ojo de bife a la brasa, salsa bernessa, yuca frita y corazón de lechuga a las brasas con mojo de almendras

PULPO MAYA | \$ 377

Pulpo local a las brasas acompañado de pure de camote y ensalada fresca de lentejas.

RISOTTO CON LANGOSTA | \$ 460

Arroz cremoso con bisque de mariscos y langosta de Tulum a la mantequilla

CALABAZA LOCAL | \$ 257 | V

Calabaza local rellena de dúo de quinoas salteadas, leche dorada, crujiente de hoja santa

BAO | \$ 180 | V

Pan al vapor, relleno de vegetales tempurizados, aderezados con veganesa de pimientos rostizados

GAMBITAS AL AJILLO Y CASCABEL | \$ 297

Cazuela de camarones de campeche en ajo, perejil y chile cascabel

• | POSTRES | •

FONDANT DE CHOCOLATE | \$ 200

Volcan de chocolate acompañado de helado casero de cardamomo

FLAN DE DULCE DE LECHE | \$ 200

Flan de dulce de leche acompañado de frutos rojos

TARTA TATIN | \$ 120 | V

Tarta volteada de manzana al caramelo

PASTEL ALASKA | \$ 200

Bizcocho relleno de helado cubierto de merengue italiano flameado.

ABIERTO DESDE 18:00 PM.

Síguenos en @cleo.tulum

