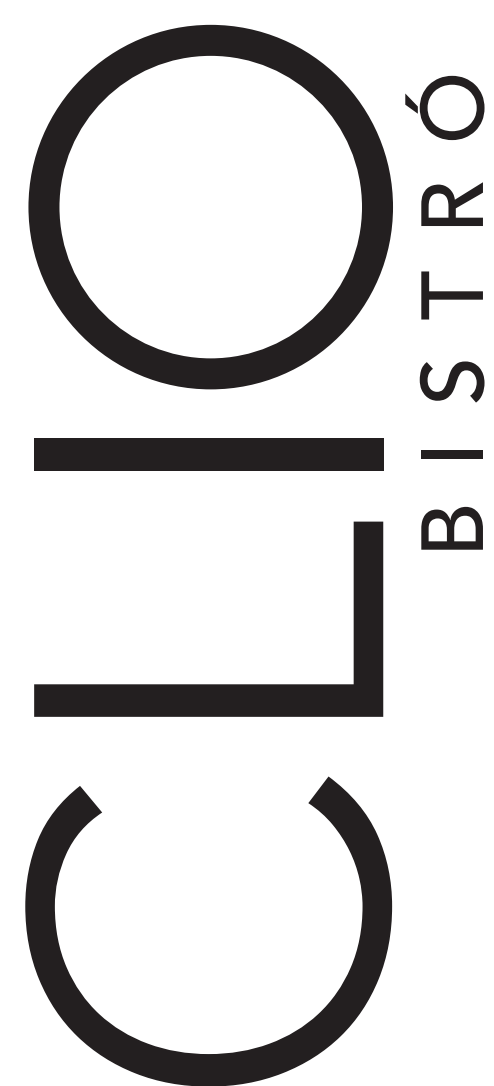




CLIO

B I S T R Ó



C A F É

ESPRESSO, RISTRETTO O LUNGO	\$ 1,500
ESPRESSO DOBLE	\$ 2,700
ESPRESSO MACCIATTO	\$ 1,700
AMERICANO	\$ 1,700
CAPUCCINO	\$ 2,800
CAPUCCINO DOBLE	\$ 3,000
LATTE	\$ 2,800
LATTE DOBLE	\$ 3,000
MOCCACCINO (blanco o negro)	\$ 3,000
CARAMEL LATTE	\$ 3,000
CINNAMON LATTE	\$ 3,000
LATTE MACCHIATO	\$ 3,000
ESPRESSO PANA	\$ 2,200
CHOCOLATE CALIENTE	\$ 2,500
EXTRA SIRUP	\$ 800
EXTRA SHOT	\$ 600



T E T E R Í A

INFUSIÓN DE CÍTRICOS Y MENTA	\$ 1,800
TÉ CALIENTE	\$ 2,200
TÉ CON LECHE	\$ 2,800
CHAI LATTE	\$ 2,800
MATCHA LATTE	\$ 2,800



B O L L E R Í A Y T O R T A S

TORTAS CLÍO	\$ 4,900
KUCHEN CLÍO	\$ 3,700
PIE DE LIMÓN	\$ 3,700
PAN AU CHOCOLAT	\$ 1,000
CANASTA BOLLERÍA (VER DISPONIBILIDAD)	\$ 3,800
CROISSANT	\$ 1,000



S A L A D O

HUEVOS REVUELTOS 3 huevos revueltos y tostadas	\$ 3,500
HUEVOS BENEDICTINOS 2 huevos pochados, palta, salsa holandesa, tostadas	\$ 5,800
OMELETTE 3 huevos, 2 agregados del día y tostadas	\$ 4,500
Agregado Extra:	\$ 1,500

INFALTABLES PARA EMPEZAR EL DÍA

TOSTADAS FRANCESAS	\$ 6,000
CROISSANT JAMÓN QUESO	\$ 4,900
TRILOGÍA DE MINI SÁNDWICH	\$ 4,900
SÁNDWICH MIGA (Opc: Jamón queso/Jamón Huevo /Pollo Pimentón)	\$ 3,900
CHIA PUDDING chía hidratada, fruta de estación y syrup de maple	\$ 5,900

B R U N C H H a s t a 1 2 : 3 0

Panera con tostadas y bollería dulce Café / Té (a tu elección) Jugo de naranja natural 100% recién exprimido Omelette o huevos revueltos (3 huevos, 2 agregados a elección y tostadas)	\$ 11,900
--	-----------

B R U N C H H O L A N D A

Panera con tostadas y bollería dulce Mantequilla, mermelada, palta, jamón y queso Café / Té (a tu elección) Jugo de naranja natural 100% recién exprimido Pie de limón o torta	\$ 14,900
--	-----------

C L I O B R U N C H P A R A 2

Bollería dulce Trilogía de mini sándwich (2 mechada queso / 2 jamón huevo / 2 pollo pimentón) Mimosa o fruta Café / Té (a tu elección) Jugo de naranja natural 100% recién exprimido Pie de limón o torta	\$ 22,900
--	-----------

ENTRADAS / PARA COMPARTIR

EMPANADAS CASERAS (6 UNID.) 2 de carne braseada y queso, 2 de champiñón queso y 2 de pastelera de choclo	\$ 7,800
MACHAS A LA PARMESANA 6 unidades	\$ 12,900
MACHAS A LA PARMESANA 12 unidades	\$ 18,900
OSTIONES A LA PARMESANA 6 unidades	\$ 15,900
OSTIONES A LA PARMESANA 12 unidades	\$ 25,000
MULLES AND FRIES Mejillones (choritos)	\$8.500,000
CAMARONES APANADOS 5 unid. de camarones con crema a base de cítricos	\$ 7,200
TRILOGÍA DE CRUDOS Crudo clásico - Crudo pituco - Crudo de bar	\$ 8,900
FRITOS DE CHUPE Acompañado de cremoso de palta	\$ 8,900
FALAFEL Acompañado de salsa cremosa de la casa	\$ 6,800
PROVOLETA	\$ 9,900



M A R Y T I E R R A

CRUDO DE FILETE DE VACUNO Filete de vacuno, alcaparras, pepinillos dill, cebolla, ají verde (Salsa a elección)	\$ 12,900
ARROZ CREMOSO Preparación de arroz con vegetales salteados, alcachofas, mix de quesos, aceite verde y brotes frescos	\$ 7,900
ASADO DE TIRA Asado de tira braseado a baja temperatura, acompañado de salsa demiglace y pastelera fresca de choclo nacional	\$ 15,900
FALAFEL CON PURÉ DE COLIFLOR (Vegetariano) Falafel de la casa, sobre un cremoso y fresco puré de coliflor asado a la parrilla. Salsa de cilantro y aceite verde	\$ 9,900
ATÚN ACEVICHADO Atun acompañada de cremosa leche de tigre y muy suave ají amarillo, palta y chalaquita	\$ 14,900
TATAKI DE ATÚN Atún curado en citricos acompañado de salsa ponzu, rabanitos frescos, palta y cebollín	\$ 14,900
LOCOS MAYO Y CRIOLLA Clásica preparación nacional, papas, mayonesa de cilantro, locos y criolla	\$ 14,900
PAPAS CLÍO Papas fritas caseras, muy suave toque de pimienta y ajo pulverizado	\$ 7,000
CÉSAR CLÁSICA Clásica ensalada, lechuga, salsa césar, crutones, queso parmesano	\$ 7,900
CÉSAR POLLO Clásica ensalada, lechuga, salsa césar, crutones, queso parmesano y pollo grillado a la parrilla	\$ 9,900
CÉSAR CAMARÓN Clásica ensalada, lechuga, salsa césar, crutones, queso parmesano y 5 camarones jumbo apanados	\$ 12,900
ENSALADA DEL HUERTO Mix verde de hojas, jamón serrano, tomate asado, duraznos, palta. Con salsa aceto balsámico)	\$ 8,900



NUESTRA PARRILLA

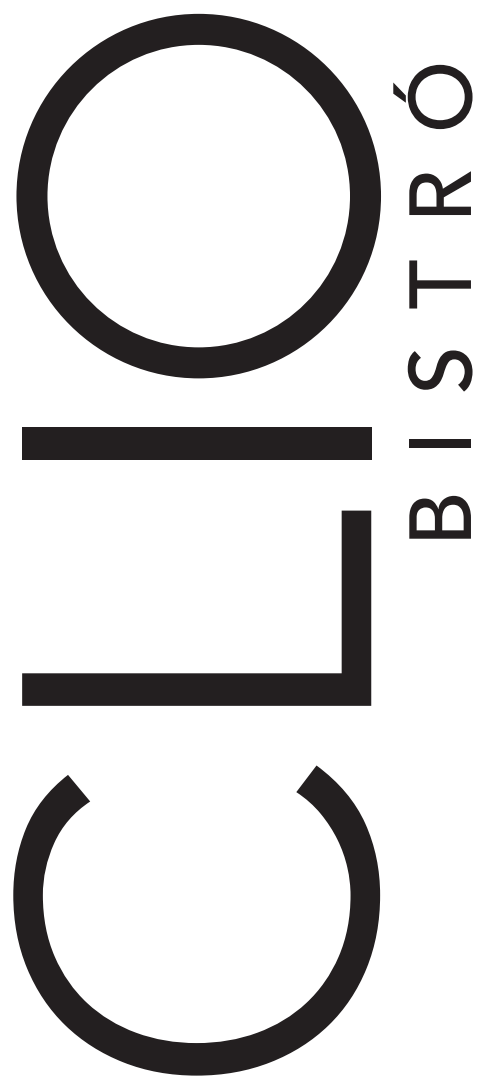
LOMO VETADO 250 gr. Lomo vetado angus prime american	\$ 15,900
FILETE DE VACUNO 200 gr. Filete de vacuno angus paraguayo	\$ 18,900
ENTRAÑA DE VACUNO AMERICANA 250 gr. Entraña americana angus choice	\$ 28,900

Todas las carnes de nuestra parrilla van sobre hierro fundido y acompañadas de vegetales a la parrilla (tomate, cebolla glaseada, zucchini, limón asado)

Opciones:

Puré picante (o con ají a parte)	\$ 2,900
Arroz de la casa	\$ 2,900
Papas fritas	\$ 2,900
Pastelera	\$ 2,900
Mix de hojas verdes	\$ 2,900





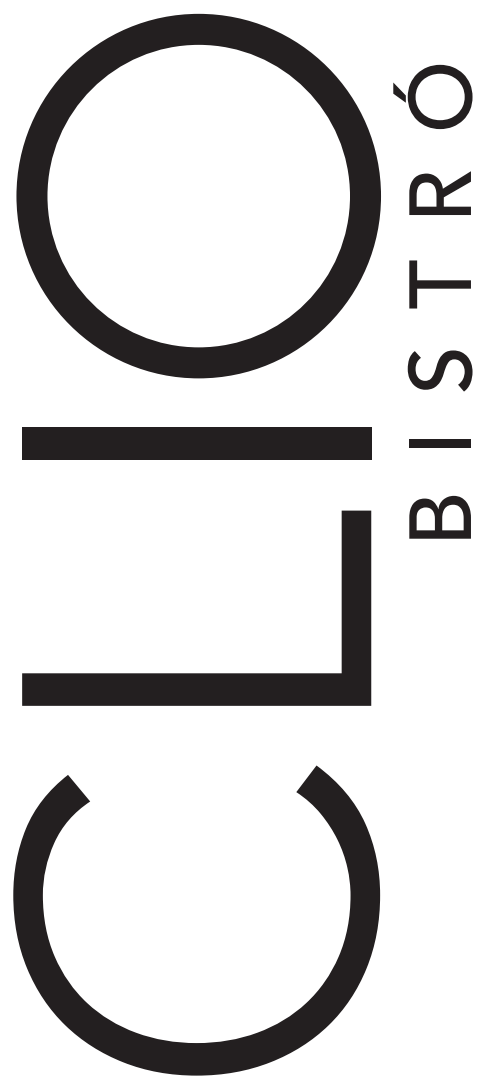
S Á N D W I C H / H A M B U R G U E S A S

HAMBURGUESA CLÍO	\$	12,900
Doble smash de carnes angus ,queso cheddar americano, cebolla frita, pepinillos y salsa BBQ de la casa acompañada de papas Clío.		
HAMBURGUESA VEGETARIANA	\$	12,900
Suave pan brioche vegano, acompañada de una hamburguesa a base de soya y mix de setas, cebolla morada fresca, berros y salsa especial de la casa, acompañada de papas Clío.		
HAMBURGUESA CLÁSICA	\$	12,900
Doble smash de carnes angus, queso cheddar, l echuga y tomate, acompañada de papas Clío.		
Opciones:		
Pepinillo	\$	1,500
Palta	\$	2,000
Cebolla caramelizada	\$	1,500
Champiñón salteado	\$	1,500
SÁNDWICH CLÍO KOREA	\$	12,900
Pechuga 100% de pollo frita, coleslaw, pepinillos y nuestro Spicy Ketchup		
PULLED PORK	\$	12,900
Sándwich en base a pulpa pierna de cerdo cocinada a baja temperatura, coleslaw casera y pepinillos		
SÁNDWICH MECHADA QUESO CHAMPIÑÓN	\$	12,900
Mechada de la casa con queso y cebolla caramelizada		



P O S T R E S

CRÈME BRÛLÉE	\$	3,900
TEXTURAS DE CHOCOLATE	\$	4,900
TORTA VASCA	\$	5,500
PERAS AL VINO	\$	4,900



NUESTRO BAR

BEBIDAS Y AGUAS

SCHWEPPES GINGER ALE	\$	2,200
SCHWEPPES AGUA TÓNICA	\$	2,200
COCA COLA ORIGINAL	\$	2,200
COCA COLA ZERO	\$	2,200
COCA COLA LIGHT	\$	2,200
VITAL CON GAS	\$	2,500
VITAL SIN GAS	\$	2,500
ST. PELLEGRINO CON GAS	\$	3,500

ENERGÉTICAS

RED BULL ORIGINAL	\$	3,500
RED BULL YELLOW	\$	3,500

BEBIDAS PREMIUM

FENTYMANS GINGER BEER	\$	2,900
FENTYMANS AGUA TÓNICA	\$	2,900

LIMONADAS

TRADCIONAL MENTA MENTA JENGIBRE	\$	3,200
JUGOS DE PULPAS	\$	3,200

LOS CLÁSICOS INOLVIDABLES

OLD FASHIONED	\$	7,000
MANHATTAN	\$	5,500
DRY MARTINI	\$	6,200
PICHUNCHO	\$	5,200
RUSTY NAIL	\$	5,500
PADRINO	\$	5,500
KIR ROYAL	\$	5,300
MIMOSA	\$	5,300
NEGRONI	\$	7,900
MOJITO	\$	6,000
DAIKIRI	\$	6,300



NUESTRO BAR

TOM COLLINS	\$ 6,000
MULE'S (MOSCOW, BOURBON, LONDON)	\$ 6,200
MARGARITA	\$ 6,200
CAIPIRI (-ÑA, -OSKA, -ISIMA)	\$ 5,700
PIÑA COLADA	\$ 6,000
SANGRÍA JARRA	\$ 18,900
SANGRÍA COPA	\$ 5,800

MOCKTAILS

SISTER TONIC (Syrope de avellana, syrope de canela, agua miel, naranja, limon y es terminado con top en tónica)	\$ 6,200
ELLA'S MULLE (Syrope de albahaca arándanos, jengibre, limón, naranja y se completa con ginger beer)	\$ 6,000

SOUR'S

PISCO SOUR TRADICIONAL / SABORES	\$ 5,500
PISCO SOUR / SABORES	\$ 5,500
CHARDONNAY SOUR	\$ 5,300
PREMIUM SOUR	\$ 5,900
DISARONNO SOUR	\$ 5,900
NEW YORK SOUR	\$ 5,900
BOURBON SOUR	\$ 5,900

SPRITZ

RAMAZZOTTI ROSATO SPRITZ	\$ 6,500
RAMAZZOTTI VIOLETO SPRITZ	\$ 6,500
APEROL SPRITZ	\$ 6,500
ST. GERMAIN SPRITZ	\$ 6,500
CHAMBORD SPRITZ	\$ 6,500
DISARONNO SPRITZ	\$ 6,500

FUSIÓN CAFÉ / BAR

CARAJILLO	\$ 6,200
ESPRESSO MARTINI	\$ 6,500
CAFÉ MEZCALONI	\$ 7,100

VINO POR COPA

CASA BONOSO GRAN RESERVA CARMENERE	\$ 6,500
------------------------------------	----------



NUESTRO BAR

NOVAS GRAN RESEVA CABERNET SAUVIGNON	\$ 4,500
NOVAS GRAN RESEVA MERLOT	\$ 4,500
NOVAS GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC	\$ 4,500
NOVAS GRAN RESEVA CHARDONNAY	\$ 4,500

ESPUMANTE POR COPA

LAS MULAS EXTRA BRUT	\$ 4,000
VIÑAMAR BRUT	\$ 4,500
MIGUEL TORRES ESTELADO BRUT ROSÉ	\$ 5,000

VINOS DE SELECCIÓN BOTELLA

SAUVIGNON BLANC

NOVAS GRAN RESERVA	\$ 15,900
ERRAZURIZ ESTATE	\$ 20,500

CHARDONNAY

ERRAZURIZ ESTATE GRAN RESEVA	\$ 20,500
NOVAS GRAN RESERVA	\$ 15,500
SANTA EMA AMPLUS	\$ 29,900

PINOT NOIR

NOVAS GRAN RESERVA	\$ 15,500
--------------------	-----------

CARMENERE

NOVAS GRAN RESERVA	\$ 15,500
SANTA EMA AMPLUS	\$ 29,900

MERLOT

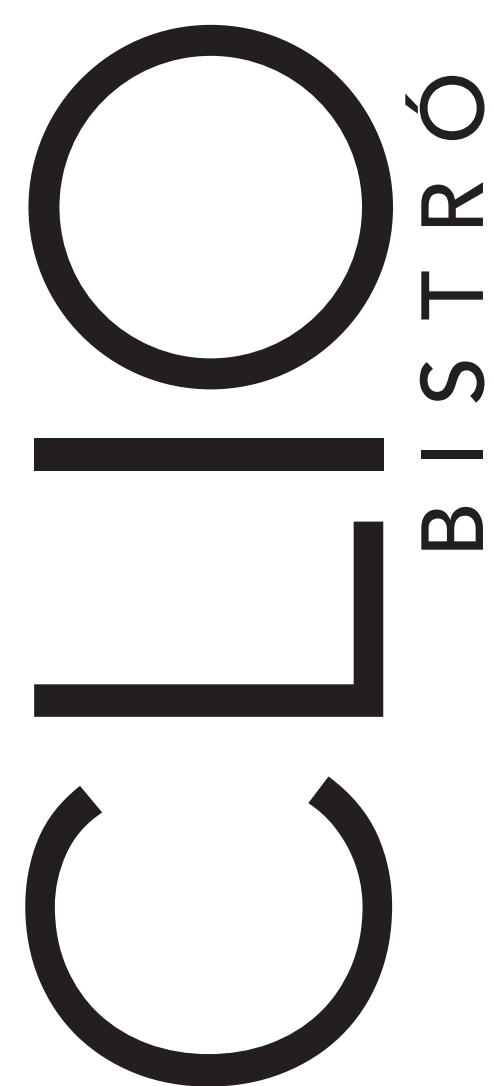
SANTA EMA AMPLUS	\$ 29,900
------------------	-----------

CABERNET SAUVIGNON

SANTA EMA AMPLUS	\$ 29,900
------------------	-----------

ESPUMANTE BOTELLA

LAS MULAS EXTRA BRUT	\$ 20,990
VIÑAMAR BRUT	\$ 16,900
MIGUEL TORRES ESTELADO BRUT ROSÉ	\$ 18,000



NUESTRO BAR

CERVEZAS

HEINEKEN	\$	3,700
KUNSTMANN TOROBAYO	\$	3,900

PISCOS

PISCO ALTO DEL CARMEN 35	\$	4,600
PISCO ALTO DEL CARMEN 40° REPOSADO	\$	5,400
PISCO MISTRAL NOBEL	\$	5,800
PISCO HORCÓN QUEMADO 2 AÑOS 40°	\$	6,400
PISCO TOLOLO BLUE MOSCATEL	\$	6,500

TEQUILAS Y MEZCAL

TEQUILA JOSE CUERVO BLANCO	\$	4,700
TEQUILA JOSE CUERVO REPOSADO	\$	4,800
DON JULIO BLANCO	\$	8,800
MEZCAL 400 CONEJOS	\$	8,800

WHISKY(EY) Y BOURBON

WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$	4,700
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$	7,300
WHISKEY JACK N°7	\$	7,300
WHISKEY JACK DANIELS HONEY	\$	7,300
BULLEIT BOUBON	\$	7,400
CHIVAS REGAL 12	\$	7,700

RON

RON ABUELO		
RON HAVANA 7 AÑOS	\$	6,700

GIN

GIN TANQUERAY	\$	6,200
GIN BEEFEATER	\$	6,200
HENDRICKS	\$	8,500
GIN MALFY ROSA	\$	8,700
GIN TANQUERAY N°10		\$8,500
GIN KANTAL		\$7,800

NUESTRO BAR

VODKA

VODKA ABSOLUT BLUE	\$	5,800
VODKA STOLICHNAYA	\$	5,800
VODKA GREY GOOSE	\$	7,800

BAJATIVOS

DISARONNO AMARETTO	\$	5,400
FERNET BRANCA	\$	5,400
DRAMBUIE	\$	5,500
JÄGUERMEISTER	\$	5,500
CHAMBORD		



EL BAR EN SAN VALENTÍN

CLIO
BISTRO



Cocteles que enamoran

Hot Sunset

Vino sauvignon blanc, naranja,
syrup de arándanos,
Drambuie y el top con tónica
\$6300

Obsession

Gin, Vino tinto, syrup de arándanos,
limón y tónica
\$6300

Traitor

Frambuesa, Canela,
Café espresso y pisco alto 35
\$5900



Bienvenida

Copa de espumante Miguel Torres Estelado

o

Copa de Vino Gran Reserva Amplus (cepa a elección)

Primer tiempo

Apettizer Ostra Mignonet

o

Apettizer veggie Ceviche de mango sobre papel de arroz

Segundo tiempo

Entrada normal Mariscal frio con crema de almejas tacas

o

Entrada veggie hummus y falafel

Emulsión de Vino

Tercer tiempo

Fondo normal set de carnes premium para dos y guarnición

Fondo Veggie cannelloni de zucchini sobre crema de ratatouille

Cuarto Tiempo

Postre normal Crème brûlée de manjar blanco

Falta el postre veggie

\$ 65.000