

LA CARTA

μενού



Entrants

IDEALS PER A COMPARTIR

FREDS

Ελληνική / La Grega - 13,9

La més internacional de les nostres amanides, tomàquet de temporada, cogombre, olives Kalamata D.O, tàperes de Santorini i formatge Feta D.O.

Ντολμαδάκια / Dolmadakia - 11,5

Fulls de parra farcides d'arròs i espècies, una de les tapes més cèlebres de la gastronomia grega. Un aperitiu lleuger i refrescant, acompanyat d'hummus de cigrons i tahin.
(5 unitats) Dolmadakia extra 1,5 €

Ντάκος / Dakos Veggie - 14,5

Amanida d'espaguettis de carbassó, tomàquet sec de Santorini, alvocat, ceba, nous i vinagreta de dàtils, sobre una base del famós pa d'ordi, originari de l'illa de Creta.

Ντίπ για Ντίπ / Degustación de Dips - 16,0

Les salses o cremes per dipejar no falten mai a cap àpat. Et presentem una degustació de les tres que més ens agraden.

Melitzanosalata: Picada d'albergínies rostides amb pebrots del piquillo, ceba tendre, all i oli d'oliva EV.

Tzatziki: la famosa salsa de iogurt i cogombre.

Taramas: crema d'ous de peix.

Acompanyats amb pa de pita. Opció sense gluten.

Recomanat per a dues persones.

CALENTS

Κεφαλοτύρι / Kefalotiri - 14,5

La tapa imprescindible en tota taverna grega. Formatge Saganaki arrebossat, amb dolç de raïm, cruixent por fora i tendre per dins.

Γαρίδες Σαγανάκι / Gambes Saganaki - 14,9

La tapa de les tavernes costeres, gambes saltejades amb Ouzo i cuinades en una salsa de tomàquet lleugerament picant i formatge Feta D.O.

Φετα φύλο / Farcellets de Feta D.O. - 13,5

Les pastes de full no falten a cap forn de Grècia, farcits de tot l'imaginable. Farcellets cruixents de formatge Feta D.O. acompanyat de salsa de mel i llavors de sèsam.

Κεφτέδες / Keftedes - 12,9

Un altre clàssic infal·lible en les seves mil versions. Els de carbassó i els de tomàquet són els més habituals i els acompanyem amb una salsa de iogurt grec D.O. amb anet i cítrics. Una explosió d'aromes.

(2 unitats de cada), Keftede extra 2,5



Principals

Σπανακόρυζο / Spanakorizo - 14,9

El vegetarià de Grècia. Arròs cremós d'espínacs frescos, ceba tendre, porro i anet. Tot un clàssic de la nostra gastronomia

Κοτόπουλο Λεμονάτο / Pollastre Lemonato - 17,5

Pollastre farcit de tomàquet sec de Santorini i formatge Graviera, amb una salsa de llimona i acompanyat amb patates al forn.

Αρνάκι Φρικασέ / Χαι Frikassée - 18,0

Costelles de xai cuinades a la brasa, sobre melós estofat de bolets i fulles verdes aromatitzades, amb la tradicional salsa avgolemono d'ou i llimona.

Μουσακάς / Mousaka - 16,0

El plat més internacional de Grècia, capes de patata i albergínia rostida, amb bolonyesa de vedella, salsa morné i formatge Graviera.

Γύρος χοιρινό / Gyros de Porc - 17,5

Carn de porc a la brasa, al estil Gyros, acompanyat d'amanida, ceba marinada, salsa Tirokafteri (de feta lleugerament picant), i l'esponjós pa de pita original. Opció sense gluten.

Γύρος του σεφ / Gyros Fusió - 18,0

Calamars a l'andalusa, acompanyats amb amanida, ceba tendre, salsa Taramas (d'ous de peix), i l'esponjós pa de pita original. Opció sense gluten.

Χταπόδι Σαντορίνης / Pop Santorini - 24,5

El pop no podia faltar, típica imatge de Santorini on el veuràs penjat a fora, assecant-se al sol en pintoresques formes. Pop a la brasa amb crema de la nostra increïble fava grega.

Κριθαρότο Γαρίδας / Krizaroto de gambes - 18,0

La paella dels grecs, a base d'Orzo (pinyons de pasta de blat) enlloc d'arròs, amb pebrots de colors, parmesà i gambes.

Suplements

Pa de Pita - 2,0

Pa de Pita sense Gluten - 3,0