



# Entrantes

IDEALES PARA COMPARTIR

## FRÍOS

### Ελληνική / La Griega - 13,9

La más internacional de nuestras ensaladas, la hacemos con tomates cherry, pepino, olivas Kalamata D.O, alcaparras de Santorini y queso Feta D.O.

### Ντολμαδάκια / Dolmadakia - 11,5

Hojas de parra rellenas de arroz y especias, son una de las tapas más célebres de la gastronomía griega. Un aperitivo ligero y refrescante, acompañado de Hummus de garbanzos y tahin.  
(5 unidades) Dolmadakia extra 1,5 €

### Ντάκος / Dakos Veggie - 14,5

Ensalada de espaguetis de calabacín, tomate seco de Santorini, aguacate, cebolla, nueces y vinagreta de dátiles, sobre una base del famoso pan de cebada, original de la isla de Creta.

### Ντίπ για Ντίπ / Degustación de Dips - 16,0

Las salsas o cremas para dipear no faltan en ninguna comida, te presentamos una degustación de las tres que más nos gustan.

**Melitzanosalata:** Crema de berenjenas asadas con pimientos de piquillo, cebolla tierna, ajo y aceite de oliva EV.

**Tzatziki:** La famosa salsa de yogurt y pepino.

**Taramás:** Crema de huevas de pescado.

Acompañados con pan de pita. Opción sin gluten.

Recomendado para dos personas

## CALIENTES

### Κεφαλοτύρι / Kefalotiri - 14,5

La tapa imprescindible en toda taberna griega, queso Saganaki rebocado, con dulce de uvas. Crujiente por fuera y tierno por dentro.

### Γαρίδες Σαγανάκι / Gambas Saganaki - 14,9

La tapa que no falta en ninguna taberna Griega, gambas salteadas con Ouzo, bañadas en una salsa de tomate, pimiento y queso Feta D.O.

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

Los hojaldres no faltan en ningún horno de Grecia. Rollitos crujientes de queso Feta D.O. acompañados de salsa de miel y semillas de sésamo.

### Κεφτέδες / Keftedes - 12,9

Otro clásico infalible en sus mil versiones. Los de calabacín y los de tomate son los más habituales y los acompañamos de una salsa de yogur griego D.O con eneldo y cítricos. Una explosión de aromas.

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



# Principales

### Σπανακόρυζο / Spanakorizo - 14,9

El vegetariano de Grecia. Arroz cremoso de espinacas frescas, cebolla tierna, puerro y eneldo. Todo un clásico de nuestra gastronomía.

### Κοτόπουλο Λεμονάτο / Pollo Lemonatto - 17,5

Pollo relleno de tomate seco de Santorini y queso Graviera, con una salsa de limón y acompañado con patatas al horno.

### Αρνάκι Φρικασέ / Cordero Fricassée - 18,0

Costillas de cordero cocinadas a la brasa, sobre un estofado de robellones y hojas verdes aromatizadas, con la tradicional salsa avgolemono de huevo y limón.

### Μουσακάς / Mousaka - 16,0

El plato más internacional de Grecia, capas de patata y berenjena asada, con boloñesa de ternera, salsa morné y queso Graviera.

### Γύρος χοιρινό / Gyros de Cerdo - 17,5

Carne de cerdo a la brasa al estilo Gyros, acompañado de ensalada, cebolla marinada, salsa Tirokafteri (de Feta ligeramente picante) y el esponjoso pan de pita original. Opción sin gluten.

### Γύρος του σεφ / Gyros Fusión - 18,0

Calamares a la andaluza, acompañado con ensalada, cebolla tierna, salsa Taramas (de huevos de pescado), y el esponjoso pan de pita original. Opción sin gluten.

### Χταπόδι Σαντορίνης / Pulpo Santorini - 24,5

El pulpo no podía faltar, típica imagen de Grecia, donde lo verás colgado fuera secándose al sol en pintorescas formas. Pulpo a la brasa con crema de nuestra increíble fava griega.

### Κριθαρότο Γαρίδας / Krizaroto de gambas - 18,0

La paella de los griegos, a base de Orzo (piñones de pasta de trigo) en lugar de arroz, con pimientos de colores, parmesano y gambas.

# Suplementos

Pan de Pita - 2,0

Pan de Pita sin gluten - 3,0