



MENÚ TRADICIONAL

MENÚ TRADICIONAL

ENTRANTES

(para compartir entre 4)

PIKILIA GRANDE

(Surtidos de tapas griegas con pan de pita)

ENSALADA BULGUR

(Bulgur (de trigo) con feta y tomate, cebolla china, granada, pepinillo, menta, perejil, nueces y melaza de granada)

EMPANADILLAS GRIEGAS

(Spanakopita (espinacas y feta); Tyropita (quesos griegos); Sousamito (aceitunas griegas y tomate con salsa de yogur))

KYOPOLOU

(berenjenas y pimientos fritos con yogur, ajos y salsa de tomate con albahaca y mantequilla)

SEGUNDOS

(a elegir un plato para cada uno)

MOUSAKA

(Capas de berenjena, patata y carne picada, gratinada con bechamel)

GYROS

(Carne de cerdo asada con patatas fritas y tzatziki)

EXOHIKÓ POLLO

(Hojaldre griego relleno de carne de cordero, verduras y queso)

EXOHIKÓ CORDERO

(Hojaldre griego relleno de carne de cordero, verduras y queso)

MOUSAKA VEGETAL

(Capas de berenjena, patata y calabacín, gratinada con bechamel)

IMAM BAILDI

(Berenjena rellena de verduras gratinada con mozzarella)

POSTRE

(para compartir entre 4)

SURTIDO DE POSTRES GRIEGOS

(turrón griego, yogur griego, baklava, ravani y helado de yogur griego)



BEBIDAS

AGUA (AGUAVIVA)

CAFÉ

OPCION 1

2 CERVEZAS GRIEGAS (Mythos)

O EN SU CASO

1/2L DE JARRA DE VINO TINTO/BLANCO/ROSADO DE LA CASA (Makedonikos Tsantali)

O EN SU CASO

2 REFRESCOS

PRECIO POR PERSONA: 38,50 EUROS (10% IVA INCLUIDO)

OPCION 2

3 CERVEZAS POR PERSONA

O EN SU CASO

VINO TINTO/BLANCO DE LA CASA MAKEDONIKOS (Tsantali)*

O EN SU CASO

VINO TINTO RIOJA VIÑA EGUIA*

O EN SU CASO

VINO BLANCO RUEDA VERDEJO BORNOS*

** (Una botella cada dos personas)*

PRECIO POR PERSONA: 44,00 EUROS (10% IVA INCLUIDO)

OPCION 3

VINO BLANCO METOXI ASSYRTIKO (Tsantali)*

O EN SU CASO

VINO TINTO NAUSSA ALTA (PAROS)*

O EN SU CASO

VINO TINTO BIERZO CEPAS VIEJAS*

O EN SU CASO

VINO BLANCO RIAS BAIXAS ALBARIÑO*

CHUPITOS GRIEGOS

** (Una botella cada dos personas)*

**PRECIO POR PERSONA: 49,50 EUROS
(10% IVA INCLUIDO)**



CALLE SAN GREGORIO, 11
28004 Madrid
91 319 77 31
madridkritikos@gmail.com

