



MENÚ TRADICIONAL

MENÚ TRADICIONAL

ENTRANTES

(para compartir entre 4)

PIKILIA GRANDE

(Surtidos de tapas griegas con pan de pita)

PLIGOURI TABBOULEH

Bulgur (de trigo) con tomate, cebolla china, hierbas y queso de cabra horneado

EMPANADILLAS GRIEGAS

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

KOLOKITHOKROKETES

Croquetas griegas de calabacín con tomate y hierbas acompañado de tzatziki

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 pollo, verduras y queso con la salsa de mostaza, miel y agrios

EXOHIKÓ CORDERO

Hojaldre griego relleno de carne de cordero, verduras y queso con salsa de frutos del bosque y vino tinto

MOUSAKA VEGETAL

Capas de patata, berenjena, calabacín y champiñones, gratinada con bechamel y mozzarella

IMAM BAILDI

Berenjena rellena de verduras y especias, gratinada con feta

POSTRE

(para compartir entre 4)

YIAURTOPITA

Tarta de yogur griego con helado de yogur griego y mermelada

RIZOGALO

Arroz con leche al estilo griego con naranja, pistacho y ciruela seca

BEBIDAS

AGUA (AGUAVIVA)

CAFÉ

OPCION 1

1 CERVEZA GRIEGAS POR PERSONA (Mythos)

O

1 COPA DE VINO TINTO/BLANCO/ROSADO DE LA CASA (Makedonikos Tsantali)

O

1 REFRESCOS

PRECIO POR PERSONA: 40,00 EUROS (10% IVA INCLUIDO)

OPCION 2

2 CERVEZAS GRIEGAS POR PERSONA

O

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

O

UNA BOTELLA VINO TINTO RIOJA VIÑA EGUIA*

**Una botella cada dos personas*

PRECIO POR PERSONA: 45,50 EUROS (10% IVA INCLUIDO)

OPCION 3

VINO BLANCO MOSCHOFILERO (Peloponnese)*

O

VINO TINTO GENESIS (Macedonia)*

O

VINO BLANCO ABADIA DE SAN CAMPIO (Rias Baixas, Albariño)*

O

VINO TINTO BIERZO PETIT PITTACUM*

O

CHUPITOS GRIEGOS

**Una botella cada dos personas*

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

