

MILOS

cocina griega.

MENÚ FLAMENCO CON MÚSICA EN VIVO

(mínimo 2 personas)

2 MEZES A ELEGIR

Tirokafteri

Crema de feta con nueces y eneldo (un poco picante)

Hummus

Crema de garbanzos y pimientos rojos asados

Tzatziki

Crema de yogur al ajo y pepino

Melitzanosalata

Crema de berenjenas

Dolmadakia

Hojas de parra rellenas de arroz

SABORES A COMPARTIR

Çiğ Köfte

Albondigas de bulgur con pasta de tomate y especias servidos en la hoja de cogollo

Buyurdi

Feta al horno con tomate, pimiento y kalamata

Kalamarakia

Rabas (calamares fritos) con salsa tártara de mayonesa, mostaza Dijon, pepinillos encurtidos, cebolla, perejil y salsa Worcestershire

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Del Mar

Tsipoura

Dorada asada al carbón acompañada con tomate y cebollas

Saganaki Garides

Cazuela de langostinos en salsa roja con queso feta y cebollino

Carne

Mousaka

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

Kebab me Fistiki

Brocheta de carne picada de cordero y ternera con pistachos acompañada con mantequilla derretida con especias y salsa de yogur

Souvlaki Kotopoulo

Brochetas de pollo marinadas en mostaza y especias con patatas fritas y salsa de yogur

Vegetarianos

Exhohikó Laxanika

Hojaldre griego relleno de verduras, piñones y queso con salsa pesto

Imam Baidi

Berenjena rellena de cebollas caramelizadas y especias, gratinada con feta

FRUTAS

Mezcla de frutas de temporada

Se incluyen en el menú

Vino de casa (75cl) o 2 cerveza (lasagra) o ouzo (35cl)
agua y/o agua con gas
pan de pita

50€ por PERSONA