

ENTRADAS

Torre Mythos (V)
Hojuelas fritas de berenjena y zucchini, tzatziki.

Mini gyritos
2 piezas de mini gyros de arrachera.

Pimientos rojos asados (V)
Al carbón en vinagreta y hierbas finas.

Spanakopita (V)
Espinaca con feta envuelta en pasta filo.

Kolokytokeftedes (V)
5 albóndigas de zucchini y queso con un toque de tzatziki.

Dolmadakia
Hojas de parra rellenas con carne de res y hierbas finas, salsa de limón (5 pz).

Tyrokrokets (V)
6 albóndigas de mezcla de quesos, mermelada de tomate.

Feta sousami (V)
Sticks fritos de queso feta con ajonjolí, miel.

Halumi fries (V)
Finos sticks fritos de queso halumi, salsa de chipotle, hierbabuena.

Saganaki flameado (V)
Queso graviera flameado con coñac.

Pikilia
Combinación de 4 dips, hojas de parra, albóndigas de zucchini, de queso y de res, pimientos asados y aceitunas kalamata.

Greek yaya's papas fritas (V)
Corte griego a mano.

DIPS GRIEGOS
Taramosalata
De caviar de pescado, aceite de oliva extra virgen, limón.

Melitzanosalata (V)
De berenjena asada, aceite de oliva extra virgen, toque de ajo, perejil.

Tyrokafteri (V)
De queso feta, yogur, chipotle y pimientos rojos.

Tzatziki (V)
Yogur griego, pepino, eneldo, ajo.

ENTRADAS DEL MAR

Kalamarakia
Calamares fritos ligeramente capeados, dip de limón (300 gr).

Maridaki
Charales rebosados fritos, ligeramente capeados (120 gr).

Camarones paralia
Camarones marinados, dorados a las brasas (200 gr).

Oktapodi
Pulpo asado, arúgula, aceitunas kalamata, alcaparras, aceite de oliva extra virgen, limón amarillo (200 gr).

SOPAS
Crema de tomate (V)
De tomate fresco con un toque de crema y hierbas finas.

Estilo montañesa
Variedad de verduras, ligera y sedosa al paladar, con mini albóndigas de res (60 gr).

Opción vegetariana: sin albóndigas (V)

Verduras a las brasas
Variedad de verduras al carbón con aceite de oliva extra virgen y limón.

Prasini
Mezcla de lechugas, arúgula, espinaca, tomate deshidratado, vinagreta de miel, sticks de queso feta con ajonjolí, higo deshidratado.

ENSALADAS

Horiatiki (griega)
Tomate bola selecto, pepino europeo, pimentón verde, cebolla morada, aceitunas kalamata, alcaparras, queso feta, aceite de oliva extra virgen.

Betabel
De betabel asado, yogur, hierbas finas y nueces.

PLATOS FUERTES DE LA TIERRA

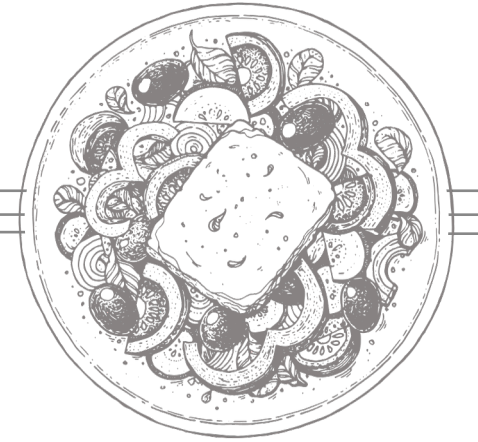
Filete de cordero souvlaki
Brocheta de filete de cordero a las brasas, puré de berenjena y bechamel, papas al limón, ensalada de verdolagas y brotes (300 gr).

Picaña de res
A las brasas, acompañada con puré de camote morado, papas al limón y ensalada verde (350 gr).

Brocheta de pollo
Pechuga de pollo marinada, acompañada de papas yaya's y tzatziki (250 gr).

Bifteki
2 burgers de res y queso feta a las brasas, acompañados con papas yaya's y ensalada mixta (240 gr).

Costillas de cordero
A las brasas, corte lollipop, acompañados con puré de camote, papas al limón y brócoli asado (400 gr).



PLATOS FUERTES DEL MAR

Kalamari souvlaki
Brocheta de calamar a las brasas, aceite de oliva extra virgen, tinta, ensalada de verdolagas y brotes, presentado en su mesa (300 gr).

Huachinango a las brasas
Filete de huachinango fresco, puré de betabel y nuez, acelga altiplano, papas al limón (220 gr).

Salmón griego - canadiense
Filete de salmón rostizado al sartén en salsa de miel de maple, soya y jengibre, acompañado con arroz mediterráneo y puré de brócoli (200 gr).

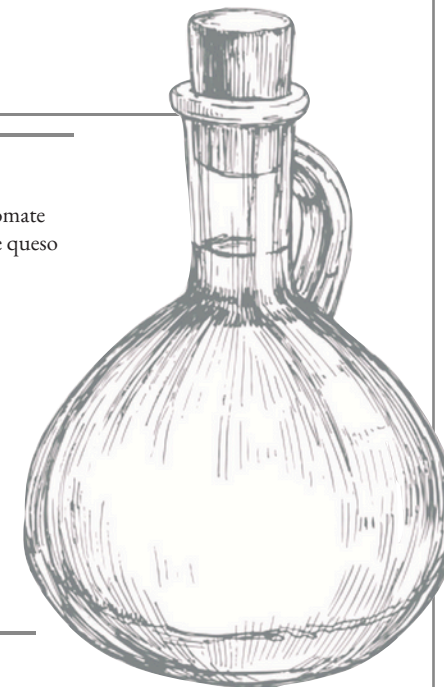
Camarones gigantes
4 camarones enteros gigantes a las brasas, con salsa de aceite de oliva extra virgen, papa al horno y aderezo de limón, ajo y hierbas (320 gr).

Pescado entero a las brasas
Pesca del día, deshuesado y servido en tu mesa, acompañado con verduras a las brasas y arroz (800 gr). Ideal para dos personas. Preparación: 30 minutos.

Linguini con almejas
En salsa de vino blanco, limón, cebollines y hierbas finas.

Risotto de mariscos
Mariscos del día salteados en fondo de camarones con jitomate y hierbas. Preparación: 20 minutos.

Pasta orzo con pulpo
Pulpo en pasta de orzo con salsa de tomate fresca y hierbas finas (100 gr).



LOS TRADICIONALES GRIEGOS

Yaourtlou

Kebabs de mezcla de res y cordero sobre pan pita y salsa oriental de tomate, con capa de yogur y hierbabuena, acompañados con papas yaya's y ensalada mixta (200 gr)

Mousaka

Láminas de berenjena y papa, carne molida de res, bechamel y queso graviera al horno.

Pasta de orzo con cordero

En salsa de tomate fresca y hierbas finas (140 gr).

Pastitsio

Pasta al horno con carne molida de res, bechamel y queso.

Domates gemistes (V)

Tomates bola rellenos de arroz y hierbas finas, acompañados con papas al limón y queso feta.

Porción de queso feta casero (100 gr)

Porción de aceitunas kalamata marinadas (100 gr)



POSTRES

Galaktobureko

Natilla de naranja en pasta filo, helado de vainilla y frutas de la estación.

Pastel de dátiles

Pastel típico griego con nueces, dátiles y jarabe, cubierto con ganache de chocolate oscuro.

Baklava

Profiterol

Con mousse de chocolate y tierra de almendras.

Loukoumades

Puffs bañados con miel y nueces.

Combinación de postres

Baklava, pastel de dátiles, galaktobureko, loukoumades, helado.

Todos los gramajes son en crudo.

Nuestros precios incluyen el 16% de IVA.

Aceptamos pagos en efectivo y tarjetas de crédito Visa, MasterCard y American Express.

Nuestros precios son en moneda nacional.

(V) Platillo vegetariano.