

ENTRADAS

Torre Ouzeria (V)

Hojuelas fritas de berenjena y zucchini, tzatziki.

Pimientos rojos asados (V)

Al carbón con vinagreta y hierbas finas.

Spanakopita (V)

Espinacas con feta, envueltas en pasta filo.

Keftedakia

6 albóndigas de res con hierbas finas, aderezo de hierbabuena (180 gr).

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

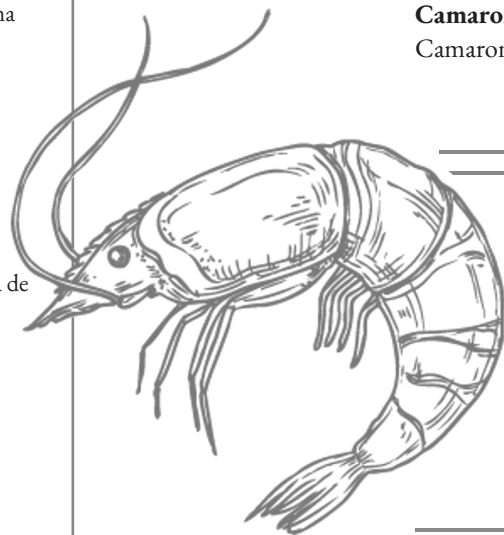
Charales rebosados fritos, ligeramente capeados (120 gr).

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)

ENSALADAS

Verduras a las brasas

Variedad de verduras al carbón con aceite de oliva extra virgen y limón.

Horiatiki (griega)

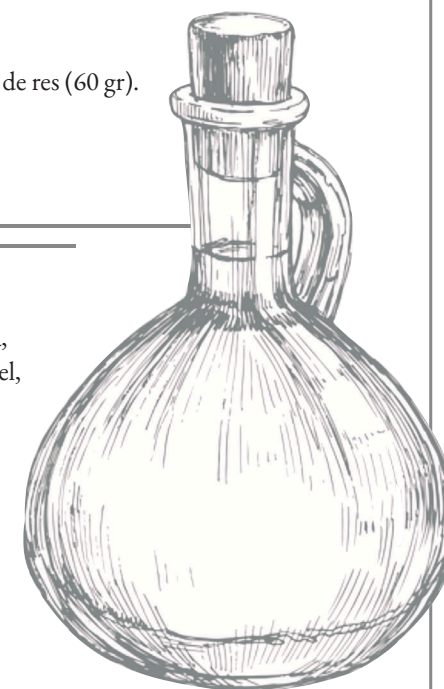
Tomate bola selecto, pepino europeo, pimentón verde, cebolla morada, aceitunas kalamata, alcaparras, queso feta, aceite de oliva extra virgen.

Betabel

De betabel asado, yogur, hierbas finas y nueces.

Prasini

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



PLATOS FUERTES DEL MAR

Kalamari souvlaki

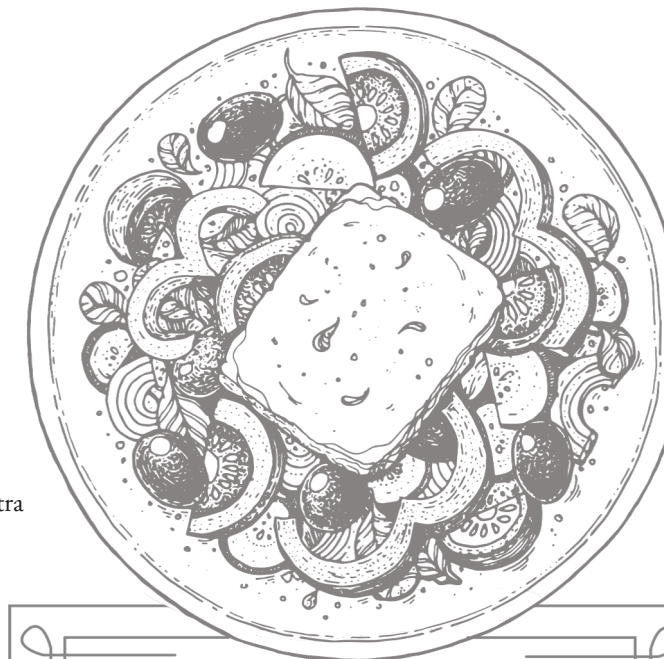
Brocheta de calamar a las brasas, aceite de oliva extra virgen, tinta, ensalada de verdolagas y brotes, presentado en su mesa (300 gr).

Salmón griego-canadiense

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

Huachinango a las brasas

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



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).

Pollo a las brasas

Filetes de muslo marinados a las brasas, papas yayas, ensalada mixta y parmesano (250 gr).

Picaña de res

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

Costillas de cerdo

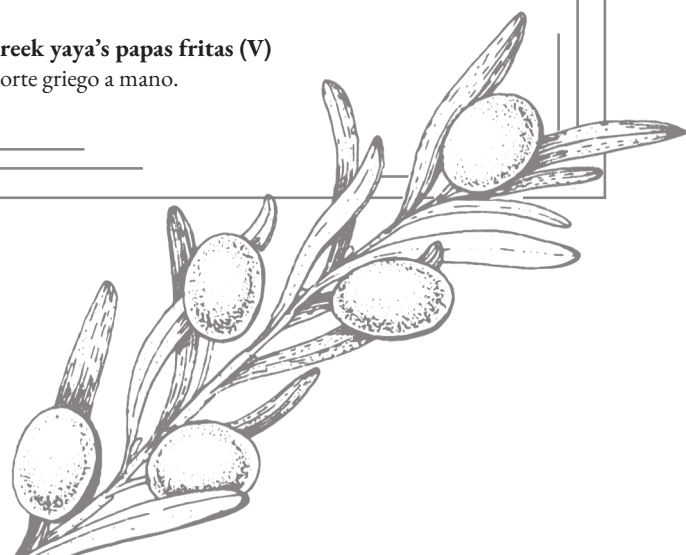
Marinadas a las brasas, acompañadas con papas yayas y ensalada mixta (500 gr).

Bifteki

2 burgers de res y queso feta a las brasas, acompañadas con papas yayas y ensalada mixta (240 gr).

Costillas de cordero

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



ERIA

OUZE

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.

Porción de aceitunas kalamata marinadas (100 gr)

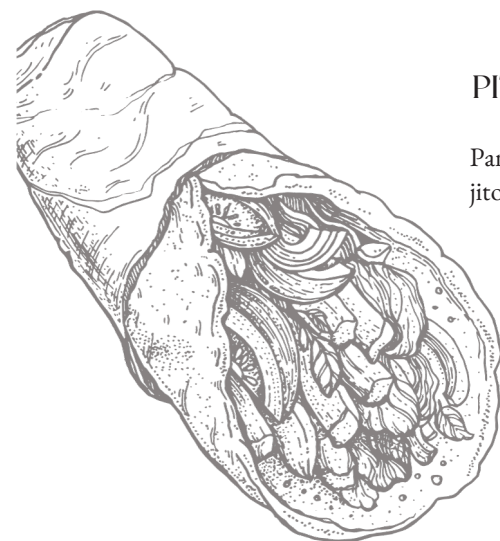
Pastitsio

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)



PITA GYROS

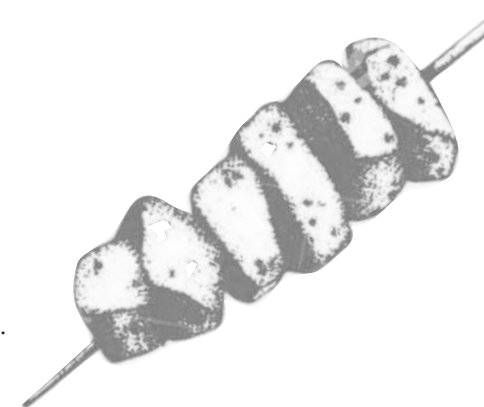
Pan pita relleno con la selección al gusto, tzatziki, jitomate, cebolla, papas yaya's (100 gr de proteína).

- Cerdo
- Res
- Pollo
- Camarón
- Kebab
- Dóner
- Vegetariano

BROCHETAS

Plato con brocheta de selección al gusto (150 gr), acompañado con papas yaya's o arroz y ensalada mixta.

- Cerdo
- Res
- Pollo
- Camarón paralia



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

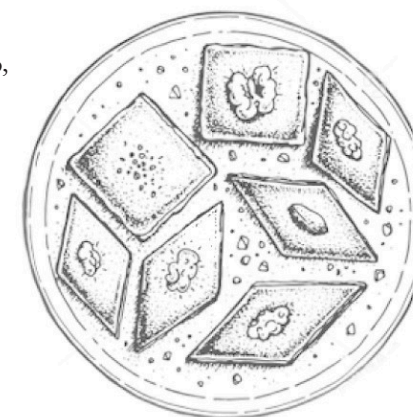
Con mousse de chocolate y tierra de almendras.

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.