

MENÚS

Disfruta de todo el sabor mediterráneo elaborado a diario de manera 100% artesanal.

MENÚ DEGUSTACIÓN TRADICIONAL (mínimo 2 personas)

Ensalada campera griega o feta scharas

Trio de salsas con pan de pita (+crudités =2€) o Spanakopitas y tiropitas mini (4 und) o Brochetas de Halloumi

Musaka o albóndigas de calabaza y mousse de manouri o revithokeftedes.

Una ración de parrilla a elegir

Postre a elegir entre baklava, portokalopita y yogurt griego*

No incluye bebida. * Otros postres llevan suplemento +3€.

24,90 €

precio por
persona

Menú souvlaki

	Normal	XL
	1 brocheta	2 brocheta
MENÚ SOUVLAKI / GYROS	13,90 €	16,90 €
Souvlaki de pollo, cerdo, albóndiga de calabaza o revithokeftedes Gyro de pollo o cerdo. (Según Disponibilidad) Ración de patatas fritas o mini ensalada griega + 1 bebida*		
MENÚ SOUVLAKI ESPECIAL	14.90 €	17.90 €
Souvlaki de chorizo campero griego, hamburguesa o setas Ración de patatas fritas o mini ensalada griega + 1 bebida*		
MENÚ SOUVLAKI / GYROS CON POSTRE	17.90 €	20.90 €
Souvlaki de pollo, cerdo, albóndiga de calabaza o revithokeftedes Gyro de pollo o cerdo.(Según Disponibilidad) Ración de patatas fritas o mini ensalada griega + 1 bebida* + postre a elegir**		
MENÚ SOUVLAKI ESPECIAL CON POSTRE	18.90 €	21.90 €
Souvlaki de chorizo campero griego, hamburguesa o setas Ración de patatas fritas o mini ensalada griega + 1 bebida* + postre a elegir**		

* Cerveza nacional de grifo, copa de vino nacional, refresco Loux, Coca-Cola, agua o agua con gas.

Otras bebidas llevan un suplemento de 2 €.

** Baklava, portokalopita o yogurt griego. No incluye helado. Otros postres llevan un suplemento de 3 €.

⌚ Tiempo largo de cocción

ⓧ vegano

ⓧ veggie

🌶️ picante suave

🌶️ picante fuerte

ALÉRGENOS: • gluten • huevos • lácteos • f. secos • sésamo • sulfitos • mostaza

MEZEDES

En las mesas griegas, los mezedes no son entrantes o primeros platos; son varios platos pequeños en el centro de la mesa que se comparten en familia y con amigos.

Platos fríos

TZATZIKI

6,90 €

Salsa de yogur griego, pepino, ajo y AOVE + Pan de pita artesanal tostado*. ••

MELINTZANOSALATA

7,90 €

Salsa de berenjenas y pimiento a la parrilla, servida con paté de olivas Kalamata y AOVE + Pan de pita artesanal tostado*. •

FAVA

6,90 €

Salsa de guisantes amarillos partidos, típica de la isla de Santorini, servida con cebolla morada, alcacarras y AOVE + Pan de pita artesanal tostado*. •••

TYROKAFTERI

7,90 €

Salsa de feta cremosa y pimientos picantes + Pan de pita artesanal tostado*. •

CUATRO SALSAS

13,90 €

Tzatziki, Melintzanosalata, Fava y Tyrokafteri + Pan de pita artesanal tostado*. •••••

ENSALADA CAMPERA GRIEGA - HORIATIKI

10,50 €

Tomate, pepino, cebolla morada, pimiento verde, queso feta D.O.P, olivas Kalamata D.O.P., vinagre de manzana sin filtrar, rigani (orégano griego) y AOVE. •

ENSALADA DAKOS INSPIRED

11,90 €

Inspirada en la ensalada más distintiva de Creta: Tomates Cherry, cebolla encurtida, queso cremoso Pichtogalo D.O.P de Chania (Creta) dados crujientes de pan tostado de algarroba, menta y AOVE. ••

ENSALADA MEDITERRÁNEA

9,10 €

Tomate, cebolla morada, pepino, cebada integral tostada, perejil, menta, granada, limón y AOVE. •

ENSALADA DE REPOLLO FERMENTADO**

5,50 €

Elaborado por nuestros cocineros siguiendo la técnica de fermentación tradicional, sin aditivos ni conservantes. 75 gr de repollo fermentado, zanahoria, cebolla, pimienta de Jamaica, comino y AOVE.

*Cambia el pan de pita por crudités por 2 € **Producto de temporada.

Platos calientes

Todos nuestros productos se hornean o asan al momento de tu pedido.

No trabajamos con productos industrialmente precocinados, por lo que el tiempo de cocción puede ser alto en algunos casos.

SPANAKOPITAS Y TYROPITAS MINI*

13,90 €

Empanadas crujientes de espinacas y feta D.O.P. + empanadas crujientes de tres quesos griegos (manouri D.O.P., graviera D.O.P. y feta D.O.P.). 

*Añade mermelada de pimiento picante por 2 €

FETA SCHARAS

9,90 €

Queso feta D.O.P. asado a la brasa sobre una base de tomate, con tomates Cherry confitados a baja temperatura, pimiento picante, rigani (orégano griego) y AOVE de tomillo. 

ALBÓNDIGAS DE CALABAZA Y MOUSSE DE MANOURI

9,90 €

Albóndigas de calabaza, servidas con rúcula, salsa cremosa de queso manouri D.O.P., almendras tostadas y uvas asadas. 

REVITHOKEFTEDES

9,90 €

4 croquetas crujientes de garbanzo (200 gr), ensalada mediterránea, tahini, sumac y aceite de chili. 

BROCHETAS DE HALLOUMI

9,90 €

Brochetas de queso halloumi de Chipre, calabacín, champiñones portobello, tomates Cherry y pesto de perejil, asadas a la parrilla. 

MINI KEBABS DE CORDERO

14,90 €

Preparación tradicional de carne picada de cordero con especias mediterráneas y un toque picante, asados a la parrilla, servidos con tahini, sumac, limón y canela. 

PULPO A LA BRASA CON LENTEJAS EN TINTA DE CALAMAR

19,90 €

Pulpo a la brasa, servido con lentejas en tinta de calamar, un toque de chili fresco en rodajas, cebolla roja, cilantro.

MUSAKA

12,50 €

Pastel griego hecho en nuestras cocinas a la manera tradicional: capas de berenjena, patata, carne picada de ternera, bechamel (sin gluten) y gratinado con mezcla de quesos emmental y graviera D.O.P.  (contiene nuez moscada)

PARRILLA

PARRILLADA (para 2 pax)

29,90 €

Brocheta de cerdo, brocheta de pollo, hamburguesa de ternera, loukaniko, vegetales a la parrilla, patatas fritas y 2 salsas a elegir.

Raciones

Nuestras raciones incluyen 2 unidades (240 gr) y van acompañadas de patatas fritas peladas y cortadas a mano, pan de pita con masa madre tostado ● y ensalada de lechuga trocadero, tomate, zanahoria, vinagre de manzana sin filtrar y AOVE + una salsa a elegir.

BROCHETAS DE POLLO

13,90 €

2 unidades. Pollo marinado con hierbas y especias mediterráneas al estilo tradicional griego, asadas a la parrilla.

BROCHETAS DE CERDO

13,90 €

2 unidades. Cerdo marinado con hierbas y especias mediterráneas al estilo tradicional griego, asadas a la parrilla.

LOUKÁNIKO DE THESSALIA

14,90 €

Embutido suave de cerdo, elaborado de forma artesanal con puerro, hinojo e ingredientes cítricos. Lo cocinamos a la parrilla siguiendo la receta típica del norte de Grecia.

HAMBURGUESAS

15,90 €

Jugosos cortes de carne de ternera picada en casa, especias griegas y un suave toque picante, asadas a la parrilla.



Raciones

GYROS DE POLLO (según disponibilidad)

13,90 €

Filetes de contramuslo de pollo marinados con hierbas y especias mediterráneas, asados en asador vertical y cortados en finas tiras con nuestra salsa especiada.

GYROS DE CERDO (según disponibilidad)

13,90 €

Filetes de aguja y paleta de cerdo marinados con hierbas y especias mediterráneas, asados en asador vertical y cortados en finas tiras con nuestra salsa especiada.

GYROS DE LOMO ALTO

16,90 €

Finas lonchas de lomo alto de ternera asadas a la parrilla con un toque crujiente, con nuestra salsa especiada.

MIXTA CERDO Y POLLO

13,90 €

1 brocheta de cerdo (120 g) y 1 brocheta de pollo (120 g), marinadas con hierbas y especias mediterráneas al estilo tradicional griego, hechas a la parrilla.

MIXTA LOUKANIKO Y HAMBURGUESA 🌶

15,90 €

120 g de embutido griego D.O.P y 120 g de hamburguesa de ternera de distintos cortes de carne picada en casa, hechas a la parrilla.



SUVLAKIS

Bocadillos en pan de pita con masa madre tostado: el plato estrella de la comida griega callejera, cuyo origen se remonta a la antigua Grecia.

Gyros pita

Añade un extra de repollo fermentado y dale un toque especial a tu pita por 0,20 €

	Normal	XL
GYROS CERDO (según disponibilidad) Filetes de aguja y paleta de cerdo, marinados con hierbas y especias mediterráneas, asados en asador vertical y cortados en finas tiras, envuelto en pan de pita artesanal tostado con tomate, cebolla morada, perejil, pimentón dulce + salsa a elegir.●	7,90 €	10,90 €
GYROS POLLO (según disponibilidad) Filetes de contramuslo de pollo, marinados con hierbas y especias mediterráneas, asados en asador vertical y cortados en finas tiras, envuelto en pan de pita artesanal tostado con lechuga, zanahoria, tomate, pimentón dulce + salsa a elegir.●	7,90 €	10,90 €
LOMO ALTO DE TERNERA Finas lonchas de lomo alto de ternera asadas a la parrilla con un toque crujiente, con nuestra salsa especiada envueltas en pan de pita artesanal tostado con tomate, cebolla morada, cilantro + salsa a elegir.●	10,90 €	13,90 €



Suvlaki pita

Añade un extra de repollo fermentado y dale un toque especial a tu pita por 0,20 €

	Normal 1 brocheta	XL 2 brochetas
BROCHETA DE CERDO 1 brocheta de 120 g de carne marinada con hierbas y especias mediterráneas al estilo tradicional a la parrilla, envuelta en pan de pita artesanal tostado con tomate, cebolla morada, perejil, pimentón dulce + salsa a elegir.●	7,90 €	10,90 €
BROCHETA DE POLLO 1 brocheta de 120 g de pollo marinado con hierbas y especias mediterráneas al estilo tradicional a la parrilla, envuelta en pan de pita artesanal tostado con lechuga, zanahoria, tomate, pimentón dulce + salsa a elegir.●	7,90 €	10,90 €
LOUKANIKO HORIATIKO DE THESSALIA 120 g de embutido campero griego con puerros de Thessalia D.O.P, hecho a la parrilla y envuelto en pan de pita artesanal tostado con tomate, cebolla morada, perejil, pimentón dulce + salsa a elegir.●	8,50 €	11,50 €
HAMBURGUESA  Jugosos cortes de carne de ternera picada en casa, especias griegas y un suave toque picante, asados a la parrilla, y envueltos en pan de pita artesanal tostado con tomate, cebolla morada, perejil, pimentón dulce y salsa a elegir.●●●	8,90 €	11,90 €
HALLOUMI  Brochetas de halloumi, tomates cherry, calabacín y champiñones portobello con un toque de pesto de perejil y queso graviera envueltas en pan de pita artesanal tostado con rúcula + salsa a elegir.●●●	9,90 €	12,90 €
ALBÓNDIGA DE CALABAZA  80 g de mezcla de calabaza y queso feta D.O.P, envuelta en pan de pita artesanal tostado con lechuga, zanahoria, tomate + salsa a elegir.●●●	7,50 €	10,50 €
REVITHOKEFTEDES  100 g de croquetas de garbanzo crujientes, envueltas en pan de pita artesanal tostado con ensalada mediterránea, un toque de fava + salsa a elegir.●●●	7,50 €	10,50 €
SETAS OSTRA  140 g de setas ostra a la parrilla, envueltas en pan de pita artesanal tostado con lechuga, zanahoria, semillas de sésamo + salsa a elegir.●●●	9,90 €	12,90 €

Salsas

Elaboradas a diario por nosotros mismos con ingredientes naturales y AOVE
(Salvo el kétchup y la mostaza)

TZATZIKI 	2,00 €
Típica salsa griega de yogurt, pepino, ajo y AOVE. ●	
MAYONESA DE ENELDO  ●	2,00 €
TAHINI PICANTE  	2,00 €
Salsa de semillas de sésamo y pimiento picante. ●●	
MIEL DE CAÑA Y MOSTAZA  ●	2,00 €
YOGURT CON MENTA  ●	2,00 €
TAHINI ESTILO GRIEGO (semi dulce) 	2,00 €
Salsa de semillas de sésamo con un toque dulce. ●●	
MERMELADA DE PIMIENTO PICANTE  	2,00 €
TYROKAFTERI  	2,00 €
Salsa de feta cremosa y pimientos picantes.	
KÉTCHUP Y MOSTAZA	2,00 €

Patatas fritas

Peladas y cortadas a mano, y elaboradas empleando solo orujo de aceite de oliva

PATATAS FRITAS CON ORÉGANO Y SAL 	5,00 €
PATATAS FRITAS CON QUESO FETA D.O.P  ●	6.90 €
PATATAS FRITAS CON TZATZIKI, TYROKAFTERI O MAYONESA DE ENELDO  ●	6.90 €

EXTRAS

Puedes pedir cualquiera de nuestros productos por unidades.

BROCHETA DE CERDO (120 g)	4,00 €
BROCHETA DE POLLO (120 g)	4,00 €
HAMBURGUESA (120 g)	5,00 €
LOUKANIKO HORIATIKO DE THESSALIA D.O.P (120 g)	5,00 €
ALBÓNDIGA DE CALABAZA Y QUESO FETA D.O.P (80 g)  	3,50 €
REVITHOKEFTEDES (100 g)  	3,50 €
QUESO FETA D.O.P 	1,70 €
HUEVO A LA PLANCHA 	1,50 €
PAN DE PITA ARTESANAL 	1,50 €
OLIVAS KALAMATA D.O.P 	2,00 €



POSTRES CASEROS

YOGURT GRIEGO

5,00 €

Con nueces y miel de azahar.  

BAKLAVA

5,50 €

Hojaldre relleno de nueces, almendras y almíbar de miel.   

Con helado artesanal de vainilla +1 €

PORTOKALOPITA

5,00 €

Bizcocho tradicional con almíbar de naranja y canela.   

Con helado artesanal de vainilla +1 €

CREMA DE HALVA (según disponibilidad)

00,00 €

Crema de halva de sésamo, gel de limón, pasteli de sésamo negro.   

POLITIKO

7,00 €

Bizcocho de semolina con almíbar y crema.   

Con helado artesanal de vainilla +1€

BACKLAVA CHEESECAKE

7,00 €

Base de pistacho y nueces, tarta de queso y un toque de crema de pistacho.    

BEBIDAS

Limonada natural con jengibre y hierbabuena	4,00 €
Té de flor de hibisco con zumo de granada natural	4,50 €
Agua / Agua con gas 500 ml	3,00 €
Kombucha Komvida	4,50 €
Coca Cola / Zero / Refrescos Loux	3,20 €
Doble de Estrella Galicia de grifo	3,20 €
Tercio de Estrella Galicia / Sin gluten / 0,0	3,50 €
Tercio de FIX Hellas (Lager)	3,80 €

CERVEZAS ARTESANALES

Egeo: 4,3% sin gluten de pequeños cerveceros españoles. A.P.A.	4,50 €
Raven: 5% Pequeña brewery de la isla de Leros. Pale Ale	4,50 €
Ikariotissa: 5% Ikarian brewery. Ale	5,50 €
Jasmine: 6.2% Strange brew Athens. I.P.A.	6,00 €
Dr. Haze: 8% Strange brew Athens D.I.P.A.	6,00 €

VINOS

	Copa	Botella
Tinto de verano	4,00 €	
Rioja / Garnacha	3,50 €	20,00 €
Rueda	3,20 €	19,00 €
Malagousia (vino blanco griego)	4,00 €	23,00 €
Sirah (vino tinto griego)	4,50 €	26,00 €
Retsina	4,00 €	12,00 €

COPAS

Mojito de Mastiha	7,50 €
Copa de Mastiha	6,00 €
Chupito de Mastiha	4,00 €
Copa de Tsipuro	4,50 €
Chupito de Tsipuro	3,00 €
Copa de Ouzo	4,50 €
Chupito de Ouzo	3,00 €