



MENÚ GRUPOS 2024

MENÚS EVENTOS

GRUPOS A PARTIR DE 8 PERSONAS

Exclusivos bajo contratación y reserva previa.

Mínimo de antelación de 1 semana.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN:

- Los precios indicados son para eventos de Viernes a Domingo. En caso que el evento sea de Lunes a Jueves (no Festivo ni víspera de Festivo), conllevará un descuento del 10%, respecto al precio base indicado en cada uno de los menús.
- El descuento de las bebidas se aplicará a todas las consumiciones (independientemente de cuales sean), antes, durante y después de la comida o cena.
- Reserva y contratación con un mínimo de 1 semana, respecto de la fecha del evento.
- El número total de asistentes se confirmará con un mínimo de 3 días antes de la fecha del evento. Posteriormente, no se admitirá una reducción del número de asistentes, sin causa justificada, manteniéndose el precio total del menú por el número de asistentes confirmados inicialmente.
- Grupos de entre 8 y 20 personas. Para mayor número de asistentes, consultar al encargado.
- Se requerirá un pago a cuenta sobre el total del evento, 3 días antes de la fecha de este.
- En caso de alergias o intolerancias de los comensales, los platos indicados pueden ser modificados.
- Cualquier cambio en los menús, tanto en los platos como en las bebidas, es susceptible de ser negociado de manera personalizada.

EMBAJADORES
DEL MEDITERRÁNEO

MENÚ MEDITERRÁNEO

26 €/P.P
(10% dto. de lunes a jueves)

BIENVENIDA:

Cesta de panes con all i oli y aceitunas

ENTRANTES:

(Servidos cada 4 personas)

Ensalada Palet 

Mézclum de lechugas, tiras de pollo, tomate seco, mahonés curado, frutos secos y vinagreta de pistacho

Croquetas de carrillera de ternera  

Keftedes 

Albóndigas griegas aromatizadas con hierbabuena

Berenjenas "escalivadas" con pan de pita (melitzanosalata)   

PRINCIPAL:

(Elegir 1 por persona)

Kritharoto de jabalí

"Risotto" de pasta griega (kritharaki) con jabalí guisado en vino tinto y queso ahumado "metsovone"

Carrillera ibérica 

En salsa de ciruelas y manzana, acompañada de cremoso de patata

Hamburguesa de queso Halloumi rebozado (D.O. Chipre)

Con mézclum de lechuga, pimientos verdes asados, escalivada de berenjena y salsa griega de tomate

Yaourtlu kebab

Brochetas de ternera picada especiada sobre pan de pita, con salsa de tomate casera y yogur griego

POSTRE:

(Elegir 1 por persona)

Yogur griego con mermelada casera de fresa 

Pannacotta con dulce de leche 

Tarta de praliné con Mascarpone, base de galleta y mermelada de fresa 

BEBIDA:

Agua con o sin gas. 15% Descuento en todas las bebidas.

 Plato sin gluten

 Plato sin lactosa

 Plato 100% vegano

MENÚ PURO GRECIA

26 €/P.P
(10% dto. de lunes a jueves)

BIENVENIDA:

Cesta de panes con Tsatsiki y aceitunas de Kalamata

ENTRANTES:

(Servidos cada 4 personas)

Ensalada típica Griega

Tomate, pepino, cebolla, alcaparras, aceitunas de Kalamata, A.O.V.E. y queso Feta

Berenjenas "escalivadas" con pan de pita (*melitzanosalata*)

Buñuelos de tomate y calabacín

Con queso Feta y hierbas aromáticas, acompañados de Tsatsiki

Metsovone con cebolla caramelizada

El provolone griego, derretido, con un toque ahumado

PRINCIPAL:

(Elegir 1 por persona)

Gyros

(Cerdo o pollo) Carne asada en tiras sobre pan de pita, con tsatsiki (cerdo) o salsa de mostaza y miel (pollo)

Mousaka griega de carne

Patata, berenjena, calabacín y ternera a la boloñesa, al horno, con bechamel gratinada

Cazuela de gambas estilo "saganaki"

Salsa de tomate casera, con hierbas aromáticas y queso Feta disuelto

Juncar Beyerdí

Tierna ternera guisada con hierbas aromáticas, vino tinto y canela, sobre cama de cremoso de berenjenas

POSTRE:

(Elegir 1 por persona)

Yogur griego con mermelada casera de fresa

Mosaico de chocolate, galleta y nueces

Baklavá

Pasta filo rellena de nueces y pistacho, bañado en sirope de azúcar (100% vegano)

BEBIDA:

Agua con o sin gas. 15% Descuento en todas las bebidas.

 Plato sin gluten

 Plato sin lactosa

 Plato 100% vegano

MENÚ "PARA PICAR"

15 €/P.P
(10% dto. de lunes a jueves)

RACIONES:

Servidas cada 4 personas

Rabas de calamar, con all i oli

Croquetas de pollo

Fava de Santorini   

El "hummus" griego, aderezada con cebolla caramelizada y alcaparras

Keftedes 

Albóndigas griegas aromatizadas con hierbabuena

Berenjenas "escalivadas" con pan de pita (melitzanosalata)   

"Dolmadakia"   

Rollitos de hoja de parra rellenos de arroz

Huevos rotos con jamón bodega reserva y patata frita casera  

BEBIDA:

15% Descuento en todas las bebidas.