



# MENÚ GRUPOS 2025-26

# 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.
- Las bebidas incluidas en los menús serían Agua, Refresco, Vino de la Casa o Cerveza (caña y botella 0,0). La "Barra Libre", hace referencia a las mismas bebidas, de manera ilimitada, desde la llegada de los asistentes, finalizando en el postre. Cualquier bebida adicional, se facturará de manera completa y añadida a la cuenta final.
- 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 2 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.
- Puede ser requerido 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

(10% dto. de lunes a jueves)

29€/ P.P CON 2 CONSUMICIONES  
35€/ P.P BARRA LIBRE

## BIENVENIDA:

Cesta de panes con all i oli y aceitunas

## ENTRANTES:

(Para compartir)

### Ensalada Caprese

Con mozzarella, tomate y aceite de oliva, aromatizado con albahaca

### Croquetas de carrillera de ternera

### Berenjenas rebozadas

En tempura griega acompañadas de tsatsiki

## PRINCIPAL:

(Elegir 1 por persona)

### Papardelle "Tou Stavrou"

Salsa de sofrito de camaïot mallorquin y balsámico, coronada con brossat aderezado con lima y A.O.V.E.

### Salmón a la plancha con Salmorreta

(Salsa de ñora y tomate) Acompañado de arroz basmati y salteado de verduras

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

Con mezclum de lechuga, salsa griega de tomate, berenjenas escalivadas y pimiento verde asado

### Yaourtlu kebab

Brochetas de carne picada de ternera especiadas sobre pan de pita con yogur griego y salsa de tomate, acompañado con patata frita casera

## SURTIDO DE POSTRES:

(Para compartir)

### Torrija de Tsureki

### Gató mallorquín

### Mosaico de chocolate, galletas y nueces

### Helados

## BEBIDA:

Agua, Refresco, Vino de la casa, caña o Cerveza 0,0



Plato sin gluten



Plato sin lactosa



Plato 100% vegano

# MENÚ PURO GRECIA

(10% dto. de lunes a jueves)

29€/P.P CON 2 CONSUMICIONES  
35€/P.P BARRA LIBRE

## BIENVENIDA:

Cesta de pan de pita con tsatsiki y aceitunas de Kalamata

## ENTRANTES:

(Para compartir)

### Ensalada típica Griega

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

### Tirokafterí

Suave mousse de queso feta, ligeramente picante, servido con picos de pan (picos con gluten)

### Keftedes

Albóndigas griegas de ternera, aromatizadas con hierbabuena, con patata frita casera

## PRINCIPAL:

(Elegir 1 por persona)

### Gyros

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

## SURTIDO DE POSTRES

(Para compartir)

### Mosaico de chocolate, galleta y nueces

### Kataifi

Relleno de nueces y miel

### Baklavá

Relleno de nueces y pistacho

### Helados

## BEBIDA:

Agua, Refresco, Vino de la casa, caña o Cerveza 0,0

 Plato sin gluten

 Plato sin lactosa

 Plato 100% vegano

# MENÚ EXCLUSIVE

(10% dto. de lunes a jueves)

35€/P.P CON 2 CONSUMICIONES  
41€/P.P BARRA LIBRE

## BIENVENIDA:

Cesta de pan de pita con Tirokafterí y aceitunas de Kalamata

## ENTRANTES:

(Para compartir)

### Ensalada Palet

Mezclum de lechuga, tiras de pollo, tomate seco, mahonés curado, frutos secos y vinagreta de pistacho

### Tartar de atún

### Kiunefé

Empanada de masa kataifi rellena con pollo, mozzarella y tomate seco

## PRINCIPAL:

(Elegir 1 por persona)

### Solomillo de ternera a la plancha, con salsa "svickova"

Salsa de brotes vegetales, con patata salteada con cítricos y hierbas aromáticas

### Pata de pulpo crujiente

Sobre Fava de Santorini, cebolla morada, alcaparras y aceite picante

### Cachopo asturiano

Filete ternera 1ª, rebozado con panco, relleno de jamón serrano y queso mahonés

## SURTIDO DE POSTRES

(Para compartir)

### Tarta Dubái

Base de kataifi, crema de mascarpone y praliné de pistacho, cubierta con ganache de chocolate

### Tiramisú de turrón

### Tarta De Santiago

### Helados

## BEBIDA:

Agua, Refresco, Vino de la casa, caña o Cerveza 0,0

# MENÚ "PARA PICAR"

(10% dto. de lunes a jueves)

20€/P.P CON DOS CONSUMICIONES  
26€/P.P BARRA LIBRE

## RACIONES:

(Para compartir)

**Rabas de calamar, con all i oli**

**Croquetas de pollo**

**Fava de Santorini**   

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

**Brochetas caprese**

Con bolitas de mozzarella y tomate cherry aderezadas con A.O.V.E. y albahaca

**Bocaditos de camembert**

Acompañados con mermelada casera de fresa

**Dolmadakia**   

Rollitos de hoja de parra rellenos de arroz

**Huevos rotos con jamón bodega reserva y patata frita casera**  

## BEBIDA:

Agua, Refresco, Vino de la casa, caña o Cerveza 0,0