



# MENÚ GRUPOS 2026

# 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 confirmara con un mínimo de 3 días antes de la fecha del evento. Se requerirá un depósito a cuenta sobre el total del evento, a cobrar con un mínimo de antelación de 3 días antes de la fecha del mismo, descontable del ticket final. En caso de reducción del número de comensales, con menos de 3 días de antelación a la fecha del evento, se perdería la cantidad abonada de dicho depósito, como compensación.**
- Grupos de entre 8 y 20 personas. Para mayor número de asistentes, consultar al encargado.
- 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 mallorquín 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 con 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, nueces y Brandy

## 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)

32€/P.P CON 2 CONSUMICIONES

38€/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, galletas, nueces y Brandy

### Kataifi

Relleno de nueces y miel

### Baklavá

Relleno de nueces y pistacho

## 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)

38€/P.P CON 2 CONSUMICIONES  
44€/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 de sobrasada caramelizada

Guarnición de verduras en tempura

### 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

## BEBIDA:

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

# MENÚ “PARA PICAR”

(10% dto. de lunes a jueves)

22€/P.P CON 2 CONSUMICIONES  
28€/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