

MENÚ

GREEK-O RICO

MITOLÓGICAMENTE
BUENO

EL GRIEGO DE HUERTAS

WWW.GREEKORICO.COM

TU ODISEA GASTRONÓMICA EMPIEZA AQUÍ



 Gluten

 Huevo

 Leche

 Quesos

MENÚ DEGUSTACIÓN

Selección de los platos griegos más típicos para compartir
(Mínimo dos personas)

MITOLÓGICAMENTE
BUENO

ENTRANTES

ENSALADA GRIEGA

Con queso feta y
aceitunas kalamata

TIROPITA

Hojaldre de quesos griegos

SPANAKOPITA

Hojaldre de queso feta y
espinacas

SURTIDO DE TAPAS GRIEGAS

Tzatziki, humus, melitzanosalata,
humus de alubias..

PLATOS PARA COMPARTIR

MOUSAKA

Capas de berenjena y
calabacín con ragú de
carne picada, bechamel,
todo gratinado al horno.

DOLMADES

Hojas de parra rellenas de
arroz y carne picada,
aderezado con una ligera
salsa de yogur y limón.

GYROS

Carne de cerdo macerada,
asada en pincho "Gyros", y
cortada a cuchillo, con
patatas y tzatziki.

EXOHIKÓ

Hojaldre de masa filo relleno
de CORDERO/POLLO, verduras
y queso todo con el toque
secreto del chef. Puro sabor.

POSTRE INDIVIDUAL

(A elegir)

YOGUR GRIEGO

HELADO DE
YOGUR GRIEGO

33€ por persona

Bebida no incluida

ENTRANTES

GRIEGÓZATELOS DESDE EL MINUTO 1.
El desayuno de los espartanos



La odisea puede comenzar en tu paladar gracias a nuestros entrantes. Viaja a las islas griegas con tan solo un bocado de nuestras delicias, por ejemplo nuestro Hitapodi.

FETA AL GRILL

MUST

Feta (oveja) con paté de olivas de kalamata, tomate fresco, pimiento rojo y verde, todo en papillote y al grill. **11,00**



SPANAKOPITA

Ligeras multicapas de Masa Filo Griega, rellenas de espinacas y queso feta. **11,00**

TYROPITA

Ligeras multicapas de Masa Filo Griego, rellenas de variedad de quesos Griegos. **11,00**



PULPO A LA PARRILLA AL ESTILO GRIEGO CON UN TOQUE

Déjate sorprender por el punto perfecto de la parrilla de este delicioso pulpo al estilo griego. Un plato al que estamos acostumbrados pero que en el sur de Grecia preparan con un sabor especial y al punto de crujiente perfecto. **23,00**



MEZEDES

Tapas griegas. Todas nuestras cremas van acompañadas de nuestro pan de pita recién horneado.

HUMUS

Crema de garbanzos o alubias rojas con tahini. **8,50**

MELITZANOSALATA

Crema de berenjenas. **8,50**

FALAFEL

Croquetas de garbanzos. **8,50**

TZATZIKI

Crema de yogur griego cremoso con ajo y pepino. **9,00**

KOLOKITHOKEFTEDES

Croqueta cremosa de calabacín con feta y albahaca. **8,50**

DOLMADAKIA

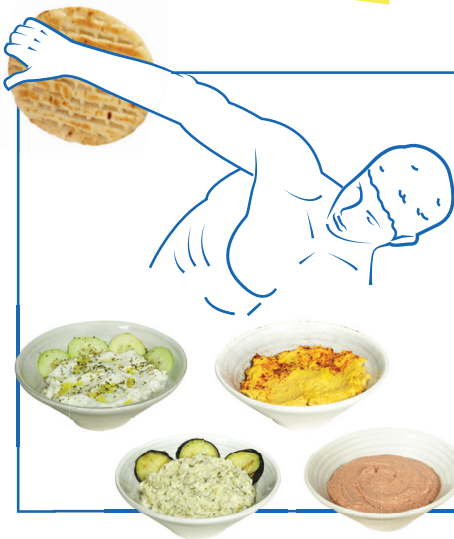
Hojas de parra rellenas de arroz. **8,50**

TIROKAFTERÍ

Crema de feta, un poco picante. **8,50**

TARAMÁ

Crema de huevas de pescado con un toque de limón. **8,50**



PIKILÍA

SURTIDO DE TAPAS GRIEGAS

Disfruta de los mejor de la gastronomía en unos exquisitos y sabrosos bocados que te abrirán el apetito y te despertarán las ganas de degustar nuestros platos fuertes. ¿Preparado par abrir boca? Para uno **11,50** / Para dos **19,00**

ENSALADAS

La perfecta combinación de ingredientes frescos: olivas de kalamata el mítico queso feta que te harán sentir en el olimpo.



ENSALADA GRIEGA

Tomate, pimientos, pepino, cebolla roja, feta y olivas de kalamata.

ENSALADA CHIPRIOTA

Mezclum de lechugas con queso de Chipre a la parrilla y croutons. **12,00**



MYKONOS

Mezclum de lechugas con gambón, crema de aguacate, salmón y taramá. **14,00**



PLATOS VEGETARIANOS



LOS VEGGIE VEGGIE DE GREEK-O RICO



Puede parecer un mito pero nuestros platos vegetarianos no te harán echar de menos para nada la carne.

IMÁN

Berenjena rellena de verduras gratinada al horno. **13,50**



ΓΕΜΙΣΤÁ

Pimiento horneado relleno de arroz y verduras. **13,50**



ΜΟΥΣΑΚΑ VEGETAL

Multicapas de patata, berenjena, calabacín, y un sofrito de verduras de temporada, gratinada con bechamel. **15,50**



PLATOS TRADICIONALES

PURO SABOR GRIEGO.



Los de toda la vida.



CAPAS DE BERENJENA Y CALABACÍN CON RAGÚ DE CARNE PICADA, BECHAMEL, TODO GRATINADO AL HORNO

Capas de berenjena y calabacín con ragú de carne picada, bechamel, todo gratinado al horno. Nuestra seña de identidad una "lasaña" a la griega con las berenjenas como delicioso sustituto de la pasta y un relleno jugosísimo que hará que te salten las lágrimas al punto perfecto de sal. **15,00**



PLATO SANTORINI

Un poco de todo: mousaka, soutzoukakia y gyros. **18,00**



ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ

Albóndigas de carne picada especiada con salsa de tomate y patatas al horno estilo griego. **14,00**

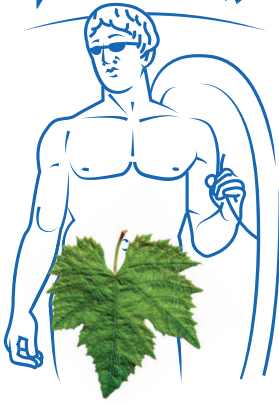


ΠΑΠΟΥΣΑΚΙΑ

Berenjena al horno rellena de carne picada de ternera y bechamel. **13,50**



DOLMADES



Hojas de parra rellenas de arroz y carne picada, aderezada con una ligero salsa de yogury limón. Disfruta de uno de los platos con la presentación más sorprendente y auténticamente griega. La mezcla equilibrada de carne bien picada y arroz griego con el toque de salsa exacto. **14,00**



HOJALDRE DE MASA FILO RELLENO DE CARNE, VERDURAS Y QUESO TODO CON EL TOQUE SECRETO DEL CHEF. PURO SABOR.

El hojaldre que hace perder la cabeza a los griegos. Una crujiente cobertura de masa que encierra en su interior la mezcla perfecta de proteína para carnívoros, verdura y queso griego. Muy, muy Greek-o.

Cordero **15,50** / Pollo **14,00**

GIANNIOTIKO

Cordero con berenjenas y romero al estilo montañés. **15,50**



GIΟΥVETSI

Pasta griega en forma de arroz gratinada al horno con ternera en salsa. **15,00**



PASTAS GRIEGAS

Nuestra selección de pastas no va a dejarte indiferente
¿Te atreves o eres un@ insípido@?



HILOPITES (TIPO TAGLIATELLE) A LA GRIEGA

Daditos de tomate, olivada, feta y orégano. **13,50**



HILOPITES (TIPO TAGLIATELLE) CON VERDURAS

13,00



PASTICHIO

Macarrones griegos en plato de barro con carne picada y bechamel, todo gratinado al horno, estilo tradicional griego. **14,00**



CARNES

Degusta con placer las mejores carnes especiadas como nuestro Gyros, con diferentes salsas o nuestro Pollo a la Griega, con elaboraciones que no te harán sentir indiferente te harán volver a creer en los dioses.



PLATO GYROS MUST

Carne de cerdo macerada, asada en pincho "Gyros" y cortada a cuchillo, con patatas y tzatziki. **14,00**



BIFTEKI GEMISTÓ

La hamburguesa al estilo griego, rellena con feta y tomate (sin pan). **13,00**



POLLO A LA GRIEGA

Medio pollo de corral al grill con salsa de mostaza, verduras y patatas. **13,00**



SOUVLAKI DE CORDERO MUST

2 brochetas de cordero a la parrilla, con guarnición de patatas estilo griego y verduras salteadas. **16,00**



SOUVLAKI DE TERNERA O POLLO

2 brochetas de la proteína elegida a la parrilla, con guarnición de patatas estilo griego y verduras salteadas. **14,00**



PARRILLADA DE CARNE

Brochetas de pollo, de ternera, de cordero, gyros y soutzoukokia con salsa tzatziki, para los amantes de la carne en vena (dos personas). **29,00**



PESCADOS

Llévate al paladar el puro sabor del Mar Egeo. Con nuestro extraordinario Rape aderezado con queso feta o nuestras deliciosas gambas que te trasladan a las costas griegas con solo percibir su aroma.



RAPÉ

Rapé guisado al estilo griego, con tomate, ajo y queso feta. **15,50**



GAMBAS MIKROLIMANO

Gambas cocidas al estilo del puerto de Mikrolímáno. **16,00**



BEBIDAS

AGUA FILTRADA 1L. **2,70**

AGUA FILTRADA 1/2 L. **1,70**

AGUA CON GAS FILTRADA 1/2 L.

2,50

REFRESCOS. **3,00**

ZUMOS. **3,00**

CERVEZA FIX. **4,00**

MYTHOS. **4,00**

SAN MIGUEL CAÑA. **3,00**

JARRA DE CERVEZA. **4,50**

CERVEZA MAGNA TOSTADA 0,0.

3,50



VINOS GRIEGOS

BLANCOS

CHARDONNAY PAPANOUI

Vino de un color amarillo pálido, afrutado y con buena acidez, con notas poco maduras recordando a manzana verde.

19,90 **5**

BIO APOSTOLAKIS

Roditis, Assytiko & Ugni Blanc Vino de color brillante, fresco y seco, acidez equilibrada y elegante postgusto afrutado con notas de cítricos.

20,90

TINTOS

ST GEORGE AGORGITICO

100% Agiorgitiko Vino de color rojo oscuro y un balance de aromas a frutos rojos. Rico y equilibrado con un toque final aterciopelado.

21,00 **5**

KITMA PAPANOUI

100% Agiorgitiko Vino de tono violeta oscuro. Aromas pronunciados, sabor de ciruelas, roble y cassis, final largo y

23,50

BIOAPOSTOLAKIS

Xinomavro & Syrah Vino de color rojo intenso, con cuerpo rico y sutil tanino, fuerte aroma fructífero con un encanto equilibrado y duradero.

25,00

VINO DE LA CASA

VINO DE RETSINA

Vino blanco resinado griego. Vino seco con resina de pino con color amarillo dorado y brillante.

 4  1/2 L 8,50 / 1 L 15,00

JARRA DE VINO

Roditis, Assytiko & Ugni Blanc Vino de color brillante, fresco y seco, acidez equilibrada y elegante postgusto afrutado con notas de cítricos.

 1/2 L 9,00 / 1 L 14,00



VINOS ESPAÑOLES

BLANCO

VERDEO TORRES

100% verdejo-D.O.P Rueda Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos. En boca es un vino fresco, untuoso y con un postgusto largo.

 17,00  4,00

TINTOS

CELESTE BODEGAS TORRES

100% tinto fino D.O.P Ribera del Duero De color cereza oscuro. Notas intensas y poderosas. De fruta roja en una base picante, jugoso y fresco.

 20,00  4,50

ALTOS IBÉRICOS BODEGAS TORRES

100% tempranillo D.O.P rioja Vino de color púrpura. Aroma de cerezas rojas brillantes y madera de vainilla ligera.

 18,00  4,50

JUAN GIL ETIQUETA PLATA D.O. JUMILLA

Elaborado con el 100% de uva Monastrell y destaca su dulzura y las notas especiadas y ahumadas que dejan un agradable final largo. Un vino intenso a la vista, en la boca y en la nariz. Picante, jugoso y fresco.

 26,00

CAVA Y VINO ESPUMOSO

LAMBRUSCO

 13,50

POSTRES

¿Dudas si existe algo más delicioso que nuestros platos?
Deja de dudar y prueba nuestra exquisita selección de postres.



BAKLAVA

Hojaldre filo relleno de frutos secos y
bañado en jarabe de miel. **6,50**

TARTA DE HIGOS

Sablé de higos. **7,00**



¿TARTA DE ESPARTA? Si hay un
postre famoso en la cocina griega
es el yogur. Déjate de joroñas y
quédate helado con este postre y
su crujiente de galleta y coulis de
arándanos. **7,00**

AUTÉNTICO YOGUR GRIEGO

Topping a elegir: miel y frutos secos, dulce
de arándanos o dulce de higos. **5,50**

HELADO DE YOGUR GRIEGO

Topping a elegir: miel y frutos secos, dulce
de arándanos o dulce de higos. **6,00**

HELADOS VARIOS

Pregunta a nuestro personal por los sabores disponibles. **5,00**

KARIDOPITA

Bizcocho de chocolate y
nueces. **6,00**

MOSAICO

Turrón casero de chocolate
con galletas. **6,00**

HALVAS



Dulce griego de sésamo y chocolate con helado de
chocolate negro. **6,50**



CAFÉS

CAFÉ SOLO. **1,80**

CAFÉ CON LECHE. **2,20**

CAFÉ AMERICANO. **1,80**

CAFÉ CORTADO. **2,00**

CAFÉ GRIEGO. **2,60**

CARAJILLO CON BAILEYS. **2,60**



CAFÉS FRIOS

Café Frappé GREEK-O RICO. **3,80**

CAFÉ FRAPPÉ GREEK-O RICO & BAILEYS. **4,00**



LICORES GRIEGOS

TSIPOURO

Orujo Griego. **5,00**

OUZO

Licor de anís. **5,00**

MAVRODAFNE

Licor de cereza. **5,00**



MENÚ SANTORINI

PRIMERO

SURTIDO DE TAPAS GRIEGAS

Tzatziki, Humus de garbanzos, Humus de alubias rojas, Meitzanosolata, dolmadakia, queso feta y falafel

SEGUNDO

PLATO DEGUSTACIÓN

Mousaka, soutsoukakia y gyros

25€

POSTRE O CAFÉ (A Elegir)

MENÚ VEGETARIANO

¿Quieres comer Greeko Rico sin saltarte tu opción vegetariana? Tenemos un exquisito menú especialmente diseñado para que disfrutes a lo grande.

PRIMERO (A elegir)

SURTIDO DE TAPAS GRIEGAS

Tzatziki, humus, melitzanosalata, humus de alubias...

ENSALADA GRIEGA

Tomate, pimientos, pepino, cebolla roja, feta y olivas de kalamata.

SEGUNDO (A elegir)

IMAM

Berenjena rellena de verduras gratinadas al horno.

GEMISTÁ

Pimiento horneado relleno de arroz y verduras.

MOUSAKA VEGETAL

Multicapas de patata, berenjena, calabacín, y un sofrito de verduras de temporada, gratinada con bechamel.

22€

POSTRES (A elegir)

Pregunta a nuestro equipo por nuestros deliciosos postres.

MENÚ DE GRUPO

Venís en grupo a disfrutar Greek-o Rico? Tenemos el menú perfecto para que saboreéis nuestros mejores platos a precios muy especiales.

(Mínimo 8 personas)

PRIMEROS (A compartir)

ΕΝΣΑΛΑΔΑ ΓΡΙΕΓΑ

Tomate, pimientos, pepino, cebolla roja, feta y olivas de Kalamata.

SURTIDO DE TAPAS GRIEGAS

Tzalkizi, Hummus de garbanzos, Hummus de alubias rojas, Meitzanosalata, dolmadakia, queso feta y falafel.

SPANAKOPITA

Ligeras multicapas de Masa Filo Griega, rellenas de Espinacas y queso.

TIROPITA

Ligeras multicapas de Masa Filo Griega, rellenas de variedad de quesos Griegos.

SEGUNDOS (A elegir)

MUSAKA

Capas de berenjena y calabacín con ragú de carne picada, bechamel, todo gratinado al horno.

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

Pasta griega en forma de arroz gratinada al horno con ternera en salsa.

ΕΧΘΗΚÓ DE POLLO

Hojaldre de masa filo relleno de carne, verduras y queso todo con el toque secreto del chef.

ΒΙΦΤΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤÓ

La hamburguesa al estilo griego, rellena con feta y tomate (sin pan).

ΙΜÁN

Berenjena rellena de verduras gratinadas al horno.

PLATO GYROS

Carne de cerdo macerada, asada en pincho «Gyros», y cortada a cuchillo, con patatas y tzatziki.

28€

ΠΙΚΙΛΙΑ ΠΟΣΤΡΕ

Degustación de postres griegos.

MENÚ INFANTIL

12€

PRIMERO

HILOPITES (TAGLIATELLE)

con salsa de tomate y queso.

SEGUNDO (A elegir)

POLLO A LA PLANCHA CON PATATAS

HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATAS

POSTRE

BOLA DE HELADO



GREEK-O
RICO



elgriegodehuertas

C/ del León 17. 28014
Madrid

WWW.GREEKORICO.COM