

POSTRES - DESSERTS - DESSERTS

Bougatsa Krema 10,00 €

Masa rellena de nata aromatizada con vainilla, canela y almendras
Pastry filled with cream flavored with vanilla, cinnamon and almonds
Pâte fourrée à la crème parfumée à la vanille, cannelle et aux amandes

Portokalopita 10,00 €

Pastel de naranja dulce con helado de mandarina
Sweet orange cake with mandarin ice cream
Cake à l'orange douce et glace mandarine

Mous sokolátas 12,00 €

Mousse de chocolate negro y avellanas crujientes
Dark chocolate mousse and crunchy hazelnuts
Mousse de chocolat noir et croquant de noisettes

Mous mán'nko 12,00 €

Mousse de mango y coco
Mango and coconut mousse
Mousse de mangues et coco

Mous vatómourou kai lítsi 12,00 €

Mousse de frambuesa y lichi
Raspberry and lychee mousse
Mousse de framboises et litchi



PUERTO DEPORTIVO ESTEPOÑA

+34 951 17 78 60

WWW.THEGREEKBYPARVIZ.COM



One of the **30 BEST** restaurants in Andalucía



MENU OPA NIGHT

Cocina Griega de Autor

Greek Signature Cuisine

Cuisine Grecque D'Auteur

ENTRANTES FRÍOS - ENTRÉES FROIDES - COLD STARTERS

Meze OPA 15,00 €

Tzatziki- Humus - Dolmades - Pita pan
Tzatziki - Humus - Dolmades - Pita bread
Tzatziki - Humus - Dolmades - Pain de Pita

Krýo Kalamári 19,00 €

Calamares fríos rellenos de mousse de pescado
Cold squid stuffed with fish mousse
Calamar froid farcis à la mousse de poisson

Graviera Me Krousta 16,00 €

Queso griego Graviera, horneado, en masa quebrada y puerros
Graviera greek cheese, baked, in shortcrust pastry and leeks
Graviera en croûte (fromage grec) & poireaux

Garídes Krokétes Chef's 18,00 €

Croquetas de gambas grises del Mar del Norte
North Sea grey shrimp croquettes
Croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord

Youvarlakia Avgolemona 12,00 €

Sopa avgolemono (salsa de huevo y limón."Avgo" en griego significa huevo y "Lemoni" significa limón) y pequeñas albóndigas de pollo
Avgolemono soup (egg and lemon sauce. "Avgo" in Greek means egg and "Lemoni" means lemon) & small chicken meatballs
Soupe Avgolemono (sauce à l'œuf et au citron. « Avgo » en grec signifie œuf et « Lemoni » signifie citron) & petites boulettes de poulet

Raviólia Astakoú 18,00 €

Raviolis de bogavante fresca, bisque de bogavante aromatizado con Metaxa
Fresh lobster ravioli, lobster bisque flavored with Metaxa
Ravioli frais de homard, bisque de homard parfumée au Metaxa

Lezvos Salata 20,00 €

Ensalada, aguacate, langostinos, salmon ahumado
Salade, avocat, gambas, saumon fumé
Salad, avocado, langoustine, smoked salmon

PLATOS PRINCIPALES - PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Raviólia Astakoú 24,00 €

Raviolis de bogavante fresca, bisque de bogavante aromatizado con Metaxa

Fresh lobster ravioli, lobster bisque flavored with Metaxa

Ravioli frais de homard, bisque de homard parfumée au Metaxa

Filetti Omikron 38,00 €

Solomillo de ternera con reducción de vino tinto y chalotas, servido con briami y patatas gratinadas

Beef tenderloin, red wine reduction and shallots, served with briami & potato gratin

Filet pur de boeuf, réduction de vin rouge et échalotes, servis avec du Briami & gratin de pommes de terre

Mixto 5 Carnes (2 pers.) 60,00 € for 2 pers.

Mixte 5 carnes, mini greek ensalada, salsa pimienta & Metaxa, patatas fritas - Souvlaki cordero, cerdo, pollo, lukaniko, paidakia

Mixed 5 meats, mini greek salad, black pepper cream & Metaxa, fries - Lamb Souvlaki, pork, chicken, lukaniko, paidakia

Mixte 5 viandes, mini salada grecque, sauce poivre noir & Metaxa, frites - Brochette d'agneau, porc, poulet, lukaniko, côtes d'agneau

Papardella Lachanikón 22,00 €

Pappardellas frescas con verduras salteadas (opción vegana)

Fresh pappardelle with sautéed vegetables (vegan option)

Papardelles fraîches aux légumes sautés (option vegan)