

El GREEK DEL PUERTO

¡Bienvenidos! ¿Listos para una experiencia inolvidable? Aquí, cada plato cuenta una historia. Aquí, el placer comienza con la primera mirada. Nuestro menú es una declaración de amor a los sabores griegos. Aquí, los invitamos a descubrir exquisitas creaciones culinarias.

Aquí, nos enorgullece cocinar con productos importados semanalmente de Grecia para su máximo disfrute. Aquí, la experiencia es única. ¡Un toque de tradición, una abundancia de platos de autor! Prepárense para ser seducidos por nuestros platos diseñados para despertar todos sus sentidos.

Vengan y vivan un viaje gastronómico único, donde cada bocado los transportará al corazón de Grecia.

Welcome! Ready for an unforgettable experience? Here, every dish tells a story. Here, the pleasure begins with the first glance. Our menu is a declaration of love for Greek flavors. Here, we invite you to discover subtle culinary creations.

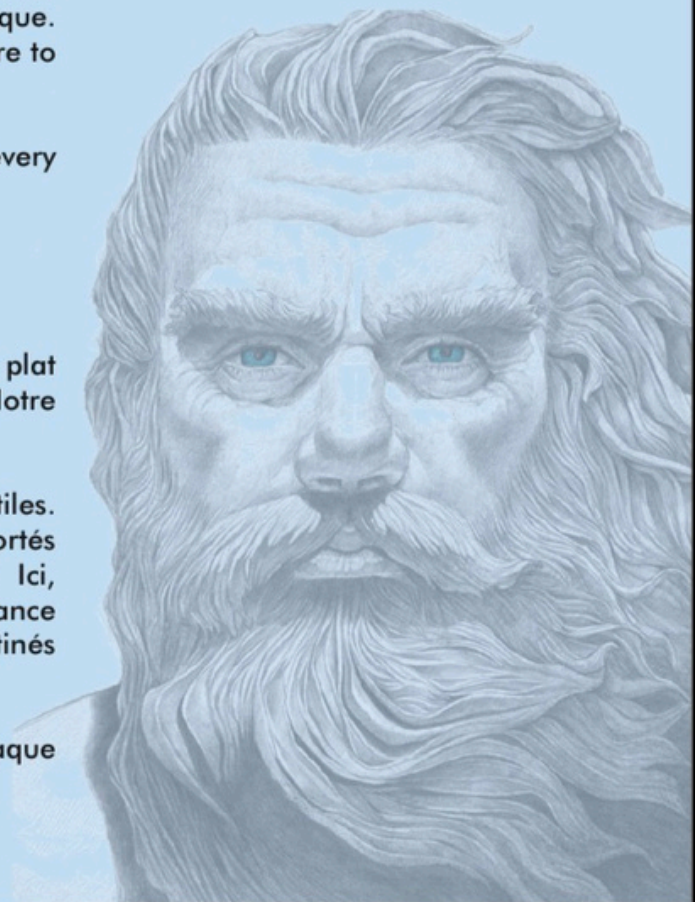
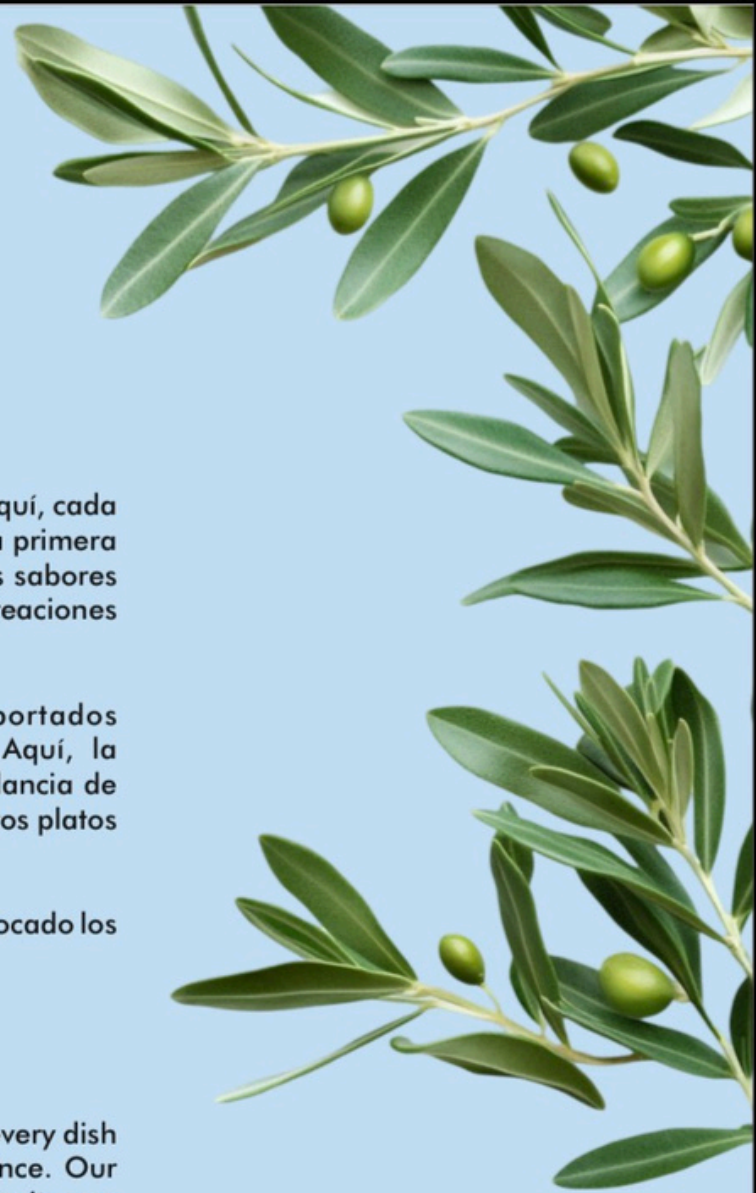
Here, we are proud to cook with products imported weekly from Greece for your utmost enjoyment. Here, the experience is unique. A touch of tradition, an abundance of signature dishes! Prepare to be seduced by our dishes designed to awaken all your senses.

Come and experience a unique gastronomic journey, where every bite transports you to the heart of Greece.

Bienvenue ! Prêt pour une expérience inoubliable ? Ici chaque plat raconte une histoire. Ici, le plaisir commence dès le regard. Notre menu est une déclaration d'amour aux saveurs grecques.

Ici, nous vous invitons à découvrir des créations culinaires subtiles. Ici, nous sommes fiers de cuisiner avec des produits importés chaque semaine de Grèce pour votre plus grand plaisir. Ici, l'expérience est unique. Une touche de traditionnel, une abondance de plats d'auteur ! Préparez-vous à être séduit par nos plats destinés à éveiller tous vos sens.

Venez vivre une expérience gastronomique unique, où chaque bouchée vous transporte au cœur de la Grèce.



Entrantes Fríos - Cold Starters - Entrées Froides

Precios en rojo = versión mezza tapas - Prices in red = mezza tapas version - Les prix en rouge = version mezza tapas

Tzatziki 13 6,5

Yogur griego - pepino - aceite de oliva - casero
Greek yogurt - cucumber - olive oil - homemade
Yaourt grec - concombre - huile d'olive - fait maison

Versión tapa sin pita - Version tapa without pita - Version tapa sans pita

Taramosalata 14 7,5

Huevas de pescado ahumadas - aceite de oliva - pan - casero
Smoked fish roe - olive oil - bread - homemade
Oeufs de poissons fumés - huile d'olive - pain - fait maison

Versión tapa sin pita - Version tapa without pita - Version tapa sans pita

Feta Roll Royce 15 8

Feta de la más alta calidad importada de Grecia - aceitunas kalamata - pan pita
Highest quality feta import from Greece - kalamata olives - pita bread
Feta de première qualité importée de Grèce - olive de kalamata - pain pita

Versión tapa sin pita - Version tapa without pita - Version tapa sans pita

Melitzanosalata El Greek 14 7,5

Berenjena - nueces - vinagre de vino - dientes de ajo prensados - yogur griego
Eggplant - walnuts - wine vinegar - pressed garlic cloves - greek yogurt
Aubergines - noix - vinaigre de vin - gousses d'ail pressées - yaourt grec

Versión tapa sin pita - Version tapa without pita - Version tapa sans pita

Kalamata Olives 5

Las aceitunas más famosas de Grecia
Greece's most famous olives
Les olives les plus célèbres de Grèce

Pita 1,70 (2x10cm) 2,50 (1x17cm)

Pan griego
Greek bread
Pain Greek

ALÉRGENOS - ALLERGENS - ALLERGÈNES



PESCADO
FISH
POISSON



FRUTOS SECOS
NUTS
FRUITS SECS



LÁCTEOS
DAIRY PRODUCTS
LAITIER



MOSTAZA
MUSTARD
MOUTARDE



CACAHUETES
PEANUTS
CACAHUÈTES



SOJA
SOY
SOJA



CEREALES CON GLUTEN
CEREALS WITH GLUTEN
CÉRÉALES AVEC GLUTEN



CRUSTACEOS
CRUSTACEANS
CRUSTACÉS



E-X
SULFITOS
SULPHITES
SULFITES



SÉSAMO
SESAME
SÉSAME



MOLUSCOS
MOLLUSCS
MOLLUSQUES



APIO
CELERY
CÉLERI



ALTRAMUCOS
ALTRAMUCOS
LUPINS



HUEVOS
EGGS
OEUFS

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED - TVA INCLUSE

Entrantes Calientes - Hot Starters - Entrées Chaudes

Precios en rojo=versión mezze tapas - Prices in red=mezze tapas version - Les prix en rouge=version mezze tapas

Dolmades 12 6 🍷🍴

Hojas de uvas - arroz - hierbas griegas
Grape leaves - rice - Greek herbs
Feuilles de vigne - riz - herbes grecques

Chaloumi Pipieras 16 9 🍷🍴🍷🍴🍷🍴🍷🍴

Halloumi frito - pan rallado - semillas de sésamo - salsa de pimienta fría
Fried halloumi - breadcrumbs - sesame seeds - cold red pepper sauce
Haloumi frit - chapelure - sésame - trempette de poivrons rouge

Kounoupidi 16 🍷🍴

Coliflor asada - hierbas y especias griegas
Roasted cauliflower - Greek herbs and spices
Chou-fleur rôti - herbes et épices grecques

Lukaniko 18 8

Salchicha griega ahumada asada (importada de Grecia)
Smoked grilled Greek sausage (imported from Greece)
Saucisse grecque fumée et grillée (importée de Grèce)

Keftedes 14 8,5 🍷🍴🍷🍴

Albóndigas con sabor a ouzo - salsa de tomate fresca - caseras
Meatballs flavored with ouzo - fresh tomato sauce - homemade
Boulettes de viande parfumée à l'ouzo - sauce tomate fraîche - fait maison

Hortopita 17 🍷🍴🍷🍴

Benoñip - acanipse - atef - afohcacla - olfi atsa
Phyllo pastry - artichoke - feta - spinach - pine nuts
nip ed snongip - sdranipé - atef - stuahcitra - olfi etâP

Greek Falafel 16 🍷🍴🍷🍴🍷🍴

Croquetas de garbanzos - tzatziki de remolacha
Chickpea croquettes - beetroot tzatziki
Croquettes de pois chiches - tzatziki de betterave

Rincón de la Sopa - Soup Corner - Coin Soupe

Fassolada & Pita 12 🍷🍴🍷🍴

Sopa de alubias blancas con verduras cocinadas a fuego lento en aceite de oliva. En su versión "El Greek", es más espesa y cremosa, con una textura aterciopelada que la hace aún más reconfortante, sobre todo en invierno

White bean soup with vegetables simmered in olive oil. In its "El Greek" version, it's thicker and creamier, with a velvety texture that makes it even more comforting, especially in winter

Soupe de haricots blancs, légumes mijotés dans de l'huile d'olive. Dans sa version "El Greek", elle est plus épaisse et crémeuse, avec une texture veloutée qui la rend encore plus reconfortante, surtout en hiver

Royal Mezze (min. 2 pers.) 64 🍷🍴🍷🍴🍷🍴🍷🍴

Entrantes variados fríos y calientes para compartir (varía según el día)
Assorted hot and cold starters to share (varies depending on the day)
Assortiment d'entrées chaudes et froides à partager (varie selon le jour)

Ensaladas - Salads - Salades

Horiatiki 20 10

Ensalada típica griega campesina: tomates, pepinos, cebolla roja, pimientos, queso feta, aceitunas kalamata
Typical Greek peasant salad: tomatoes, cucumbers, red onion, peppers, feta cheese, kalamata olives
Salade paysanne grecque typique: tomates, concombres, oignon rouge, poivrons, feta, olives kalamata

Del Mar - From the Sea - De la Mer

Precios en rojo=versión mezze tapas - Prices in red=mezze tapas version - Les prix en rouge=version mezze tapas

Bakaliáros me crema loukánikou & skordalia 28

Bacalao - crema loukaniko - puré de patatas con ajo al estilo griego - coliflor asada
Cod - loukaniko cream - typical Greek garlic mashed potatoes - roasted cauliflower

Cabillaud - crème de loukaniko - purée de pommes de terre à l'ail typiquement grecque - chou-fleur rôti

Gámpas Metaxá Flampeádos 32 24

Gambas - bisque de langosta - metaxa flambeado
Prawns - lobster bisque - flambéed metaxa
Crevettes - bisque de homard - metaxa flambé

Kalamari 20 10

Calamares fritos - toque verduras - aceitunas kalamata
Fried calamari - a touch of vegetables - kalamata olives
Calamars frits - une touche de légumes - olives kalamata

Vegetariano - Vegetarian - Végétarien

Precios en rojo=versión mezze tapas - Prices in red=mezze tapas version - Les prix en rouge=version mezze tapas

Ellinikó Rizóto me Kritharáki 25 13

Orzo (pasta griega) cocinado como risotto - queso griego ahumado
Orzo (Greek pasta) cooked like risotto - smoked Greek cheese
Orzo (pâtes grecques) cuites façon risotto - fromage grec fumé

Gyros Fagitou 22 12

Gyros de coliflor - hallumi - limón - alioli - pita - patatas fritas
Cauliflower gyros - hallumi - lemon - aioli - pita - french fries
Gyros de choux fleur - hallumi - citron - aioli - pita - frites

Versión tapa sin pita - Version tapa without pita - Version tapa sans pita

Mousakás

Mousakás me Kréas 24

Berenjena - ternera - salsa de tomate fresco - mornay
Eggplant - beef - fresh tomato sauce - mornay
Aubergines - boeuf - sauce de tomates fraîches - mornay

Mousakás Lachanikón 22

Berenjena - verduras de temporada - salsa de tomate - mornay
Eggplant - seasonal vegetables - tomato sauce - mornay
Aubergines - légumes de saison - sauce de tomates fraîches - mornay

De la Tierra - From the Earth - De la Terre

Precios en rojo=versión mezze tapas - Prices in red=mezze tapas version - Les prix en rouge=version mezze tapas

Biftekia Bérnker 20

Carne picada a la parrilla - hierbas griegas - feta - pan - mayonesa trufada - cebollas caramelizadas - patatas fritas
seirf hcnerf - snoino dezilemarac - esiannoyam efffurt - daerb - eseehc atef - sbreh keerG - feeb decnim dellirG
Steak grillé de viande hachée - herbes grecques - feta - pain - mayonnaise de truffe - oignons caramélisés - frites

Souvláki Kotópoulou 24 12

Pinchito de pollo marinado a la parrilla (2 marinadas diferentes) - tzatziki - patatas fritas
Grilled marinated chicken skewer (2 different marinades) - tzatziki - french fries
Brochette de poulet marinées grillées (2 marinades différentes) - tzatziki - frites

Versión tapa sin pita - Version tapa without pita - Version tapa sans pita

Gýros me Kotópoulo í Choirinó 24 14

Rodajas de carne - mostaza - hierbas griegas - cebolla - pita - tzatziki - patatas fritas - politiki
Slices of meat - mustard - Greek herbs - onion - pita bread - tzatziki - french fries - politiki
Lamelles de viandes - moutarde - herbes grecques - oignons - pan de pita - tzatziki - frites - politiki

Versión tapa sin pita - Version tapa without pita - Version tapa sans pita

Souvlaki El Greek 30

Pinchito de cerdo ibérico marinado a la parrilla - piña caramelizada - salsa Tahini El Greek
ensalada - patatas horneadas al limón y orégano

Grilled marinated iberian pork skewer - caramelized pineapple - Tahini sauce El Greek
salad - lemon and oregano baked potatoes

Brochette de porc ibérique grillé - ananas caramélisé - sauce Tahini El Greek
salade - pdt au four au citron et origan

Extras

Salsa Metaxa & Graviera 7 🍷

Metaxa Sauce & Graviera Sauce

Sauce Metaxa & Graviera

Salsa de Mastiha de Chios 6 🍷 🍷

Chios Mastiha Sauce

Sauce Chios Mastiha

Salsa de Crema de Lukaniko 6 🍷

Lukaniko Cream Sauce

Sauce Crèmeuse Lukaniko

Salsa Tomate Fresca Casera 6

Homemade Fresh Tomato Sauce

Sauce Tomate Fraîche Maison

Salsa Alioli Casero 5 🍷 🍷

Homemade Aioli Sauce

Sauce Aioli Maison

Salsa de Pimiento 6

Red Pepper Sauce

Sauce Poivrons

Orzo Natural 5 🍷

Plain Orzo

Orzo Nature

Orzo & Salsa Tomate 6 🍷

Orzo & Tomato Sauce

Orzo et Sauce Tomato

Patatas Limón 6

Lemon Potatoes

Pommes de Terre au Citron

Patatas Fritas 4

French Fries

Frites

Arroz Natural 4 🍷

Plain Rice

Riz Nature

Arroz & Salsa Tomate 5 🍷

Rice & Tomato Sauce

Riz & Sauce Tomato