

ESTIATORIO

NOSTOS

La mesa griega

Menús sugeridos por el Chef

<p>MENU 1</p> <p>(2-3 personas)</p> <p>HORIÁTIKI Jitomate selecto, feta, pepino, pimiento verde, cebolla morada, aceitunas Kalamata, aceite de oliva</p> <p>PÉTALOS NOSTOS Hojuelas de berenjena, zucchini y tzaziki</p> <p>OKTOPODI Pulpo asado, aceite de oliva, cebolla, alcaparras</p> <p>LUBINA/HUACHINANGO (asado o a la sal)</p> <p>BETABELES CARMELIZADOS</p> <p>\$2,100</p>	<p>MENU 3</p> <p>(3-4 personas)</p> <p>ROKA Arúgula, queso de cabra, vinagre balsámico añejado, alcachofa, pimiento rojo asado, aceite de oliva</p> <p>FETA SAGANAKI Feta, jitomate, chile serrano rostizado al sartén</p> <p>CAMARONES METAXA 4 camarones grandes asados con Metaxa</p> <p>HONGOS DE TEMPORADA A LAS BRASAS Con feta asado</p> <p>KALAMARÁKIA Calamares ligeramente capeados</p> <p>LUBINA/HUACHINANGO (asado o a la sal)</p> <p>BETABELES CARMELIZADOS</p> <p>\$2,500</p>	<p>MENU 5</p> <p>(Vegano. 2-3 personas)</p> <p>HORIÁTIKI Jitomate selecto, feta, pepino, pimiento verde, cebolla morada, aceitunas Kalamata, aceite de oliva</p> <p>VEGETALES A LAS BRASAS con tzaziki</p> <p>HONGOS DE TEMPORADA A LAS BRASAS Con feta asado</p> <p>MARULI Lechuga romana, eneldo, cebollín, aderezo de la casa, alcaparras doradas, queso feta tostado, aceite de oliva</p> <p>PATÁTA SALATA Papas cambay al vapor, chile cuaresmeño, cebollín, eneldo, menta, aceite de oliva</p> <p>IMAM Berenjena rellena con tomate y cebolla horneada en su jugo y hierbas finas</p> <p>\$1,580</p>
<p>MENU 2</p> <p>(3-4 personas)</p> <p>HORIÁTIKI Jitomate selecto, feta, pepino, pimiento verde, cebolla morada, aceitunas Kalamata, aceite de oliva</p> <p>PÉTALOS NOSTOS Hojuelas de berenjena, zucchini y tzaziki</p> <p>CEVICHE MYKONOS Pesca del día, limón, chiles cuaresmeño rojo y serrano, feta 100g</p> <p>TARTARE DE ATÚN Atún joven, chile cuaresmeño, eneldo, albahaca, aceite de oliva</p> <p>LUBINA/HUACHINANGO (asado o a la sal)</p> <p>BETABELES CARMELIZADOS</p> <p>\$2,530</p>	<p>MENU 4</p> <p>(3-4 personas)</p> <p>MARULI Lechuga romana, eneldo, cebollín, aderezo de la casa, alcaparras doradas, queso feta tostado, aceite de oliva</p> <p>SASHIMI DE ATÚN Atún joven, polen de eneldo, yuzukosho, aceite de oliva</p> <p>GARITHAKIA Mini camarones enteros dorados</p> <p>HONGOS DE TEMPORADA A LAS BRASAS Con feta asado</p> <p>OKTOPODI Pulpo asado, aceite de oliva, cebolla, alcaparras</p> <p>LUBINA/HUACHINANGO (asado o a la sal)</p> <p>BETABELES CARMELIZADOS</p> <p>\$2,570</p>	<p>MENU 6</p> <p>(2-3 personas)</p> <p>FETA SAGANAKI Feta, jitomate, chile serrano rostizado al sartén</p> <p>RIB EYE Corte grueso USDA / 500 gr</p> <p>COSTILLAS DE CORDERO Cordero de Colorado U.S.A. corte lollipop / 375 gr</p> <p>KOTOPOULO SPAZI Medio pollo orgánico quebrado a las brasas</p> <p>PAPAS AL LIMÓN ESTILO GRIEGO</p> <p>VEGETALES A LAS BRASAS con tzaziki</p> <p>\$2,615</p>

Teléfono y WhatsApp:
55 8438 1350