

KRITIKOS

cocina griega.

ENTRANTES

Pikilía 🌾🌾	Surtido de tapas griegas	10,00
Pikilía grande 🌾🌾	Surtido de tapas griegas para dos personas	18,00
Feta al horno 🌾	Feta (oveja) con olivas de kalamata, tomate, cebolla roja y kefalotyri (semicurado) gratinado	10,50
Tyropita	Hojaldre griego relleno con una variedad de quesos griegos	9,50
Spanakopita	Hojaldre griego relleno con espinacas y feta	9,50
Tyri saganaki	Queso griego kefalotyri (semicurado) frito	11,00
Htapodi 🌾🌾	Pulpo a la parrilla al estilo griego con taramosalata	18,00
Parillada de verduras	Verduras a la parrilla con aceite de oliva y melaza de granada	12,00

MEZEDES

tapas griegas

Hummus 🌾

crema de garbanzos

Melitzanosalata

crema de berenjenas

Falafel

croquetas de garbanzos

Tzatziki

crema de yogur al ajo y pepino

Feta 🌾

queso de oveja

Kolokithokeftedes

tortilla de calabacín con perejil y eneldo

Tzatziki de Zanahoria 🌾🌾

zanahorias y ajos salteados con yogur y nueces

Dolmadakia

hojas de parra rellenas de arroz

Kyopolou 🌾🌾

berenjenas asadas con yogur, ajos y salsa de tomate

Tirokafterí

crema de feta, un poco picante

7,50/plato



ENSALADAS

Griega 🌾

Mézclum de tomate, pimientos, pepino, cebolla, olivas y feta

9,50

Bulgur

Bulgur (de trigo) con feta y tomate, cebolla china, granada, pepinillo, menta, perejil, nueces y melaza de granada

9,50

Mykonos 🌾🌾

Mézclum de ensaladas con gambas, aguacate, salmón, vinagreta y taramosalata

11,50

Paximadia

Pan seco de la isla de Creta con tomate, pimiento verde, cebolla, balsámico y feta

9,50

KRITIKOS

cocina griega.

PLATOS TRADICIONALES

Mousaka	Capas de berenjena, patata y carne picada, gratinada con bechamel	14,00
Giouvetsi	Pasta griega con dados de ternera en salsa de tomate, gratinada con feta y mozzarella	12,50
Soutzoukakia	Albóndigas griegas con salsa de tomate, patatas fritas y tzatziki	12,00
Dolmades	Hojas de parra rellenas de arroz y carne picada	11,00
Exohikó de cordero	Hojaldre griego relleno de carne de cordero, verduras y queso	14,00
Exohikó de pollo	Hojaldre griego relleno de carne de pollo, verduras y queso	14,00
Plato Kritikos	Mousaka, soutzoukakia y gyros	17,00
Imam Baildi 🌾	Berenjena rellena de verduras gratinada con feta y mozzarella	10,50
Mousaka Vegetal	Capas de patata, berenjena y calabacín, gratinada con bechamel	13,00

CARNES

Gyros 🌾🌾	Carne de cerdo asada con patatas fritas y tzatziki	13,50
Paidakia de Cordero 🌾🌾	Costillitas de cordero a la parrilla con patatas al horno y tzatziki	16,00
Bifteki Gemistó	Hamburguesa rellena con queso feta, tomate y pimientos	13,50
Pollo a la Griega 🌾	Medio pollo al grill con salsa de mostaza, verduras y patatas	12,50
Parrillada de Carne 🌾🌾	Gyros, brochetas de pollo, loukaniko (salchicha griega), soutzoukakia, costillas de cordero con tzatziki	29,00

PESCADOS

Garides Mikrolímano 🌾	Gambas cocidas al estilo del puerto de Mikrolímano	16,50
Rape Estilo Griego 🌾	Rape salteado con ajo y mejillones, salsa de tomate y feta	16,50
Bacalao Salónica	Bacalao rebozado con puré de patatas y ajo	15,00
Psari Plaki 🌾	Filete de mero con verduras y patatas al horno	14,00

HILOPITES

tagliatelles artesanales griegos

A La Griega
tomate, olivada, orégano y feta

Verduras
verduras salteadas, albahaca y feta

10,50/plato

KRITIKOS

cocina griega.

VINOS GRIEGOS

Tintos

Noussa Alta 2015 (Macedonia)

Aromas: Trufa, cereza, fresa y tomate seco

Maridaje: Berenjenas, pasta y quesos



28,00

Dafnios Liatiko (Creta)

Aromas: Frutos rojos, arándano, cereza

Maridaje: Carne picada

26,00

Naoussa Tsantali (Macedonia)

Aromas: Cereza y frambuesa

Maridaje: Carne

4,00 23,00

Makedonikos Tsantali (Macedonia)

Vino de la Casa



3,50 8,00 16,00

Blancos

Kalogeri 2016 (Ática)

Aromas: Margaritas, flores blancas, miel

Maridaje: Pasta, queso curado, platos vegetarianos y pescado blanco



27,00

Dafnios Vidiano 2017 (Creta)

Aromas: Albaricoque, nectarina y chabacano

Maridaje: Verduras, mariscos, legumbres, pasta, pollo y pescado

26,00

Santorini Assyrtiko (Santorini)

Aromas: Frutas blancas y frutos secos

Maridaje: Pescado y mariscos, lácteos

4,50 24,00

Malamatina (Thessaloniki)

Vino griego resinado

12,00



Makedonikos Tsantali (Macedonia)

Vino de la Casa

3,50 8,00 16,00

Rosado

Makedonikos Tsantali (Macedonia)

Vino de la Casa

3,50 8,00 16,00

KRITIKOS

cocina griega.

VINOS ESPAÑOLES

Tintos	 	Blancos	 
Rioja		Rueda	
Viña Eguía	3,50 20,00	Bornos Verdejo	3,50 19,00
Ribera		Perro Verde	23,00
Protos Roble	4,00 23,00	Rias Baixas	
Bierzo		Mi Mama Me Mima	26,00
Petit Pitaccum	20,00	Pazo Do Mar	3,50 22,00
Cepas Viejas	28,00		
		Rosado	
		Ribera	
		Protos Roble	3,75 21,00

OTRAS BEBIDAS

Cervezas		Agua y Refrescos	
Griega		Agua con gas	
Mythos	3,00	Perrier (33cc)	2,50
Alfa	3,50	Aguaviva (1L)	2,00
Mahou		Agua	
Barril / sin	2,80	Solan de cabras (50cc)	2,50
Barril (jarra 0.5L)	4,90	Aguaviva (1L)	2,00
Sin gluten / 0.0 tostada	3,70	Refrescos	3,00
Maestro	3,70		
Alhambra	3,70		

KRITIKOS

cocina griega.

POSTRES

Baklava	6,00
<i>Pastel de hojaldre en jarabe de miel, relleno de pistacho con helado de yogur</i>	
Ravani	6,00
<i>Postre tradicional de coco en jarabe de naranja con helado de vainilla</i>	
Yiaurtopita	7,00
<i>Tarta de yogur griego con helado de yogur griego y mermelada</i>	
Tarta Coulant	7,00
<i>Coulant de chocolate con helado de vainilla</i>	
Halvás 	7,00
<i>Turrón griego al horno</i>	
Yogur Griego 	5,50
<i>Con nueces y miel / con frutas y miel</i>	
Helado de Yogur 	5,00
<i>Helado de yogur griego</i>	
Helados Variados 	4,50
<i>Helados de sabor chocolate y vainilla</i>	
Surtido de Postres  	10,50
<i>Varietades de postres griegos (2 personas)</i>	

KRITIKOS

cocina griega.

☞ CAFÉS ☞

Café Griego	3,00
Café Solo	1,50
Café con Leche	1,90
Café Cortado	1,70

☞ COPAS ☞

Estándar	7,50
Premium	9,50

☞ ESPIRITUOSOS ☞

Ouzo	5,00
Tsipouro	5,00
Mastika coctel	7,00
Raki	6,00
Crema de Orujo	4,00
Pacharan	4,00
Licor de Hierbas	4,00
Limoncello	4,00

MENÚ MEDIO DÍA

incluye primero, segundo, bebida, postre o café



Primeros

Pikilía

Surtido de tapas griegas

Tyropita

Hojaldre griego relleno con una variedad de quesos griegos

Spanakopita

Hojaldre griego relleno con espinacas y feta

Dolmadakia

Hojas de parra rellenas de arroz

Hummus

Crema de garbanzos

Melitzanosalata

Crema de berenjenas

Tzatziki de Zanahoria

Zanahorias y ajos salteados con yogur y nueces

Ensalada Griega

Mézclum de tomate, pimientos, pepino, cebolla, olivas y feta

Segundos

Gyros

Carne de cerdo asada con patatas fritas y tzatziki

Giouvetsi

Pasta griega con dados de ternera en salsa de tomate, gratinada con feta y mozzarella

Soutzoukakia

Albóndigas griegas con salsa de tomate, patatas fritas y tzatziki

Pollo a la Griega al horno

Muslos o pechugas al horno al estilo Griego con salsa de mostaza, verduras y patatas al horno

Imam Baidi

Berenjena rellena de verduras

Gemista

Pimiento relleno de arroz y hierbas

Papoutsakia

Berenjena rellena de carne picada gratinada con bechamel