

# KRITIKOS

*cocina griega.*

## ENTRANTES

<b>Pikilía</b> 🌾🌾	Surtido de tapas griegas	10,00
<b>Pikilía grande</b> 🌾🌾	Surtido de tapas griegas para dos personas	18,00
<b>Feta al horno</b> 🌾	Feta (oveja) con olivas de kalamata, tomate, cebolla roja y kefalotyri (semicurado) gratinado	10,50
<b>Empanadillas griegas</b>	Spanakopita (espinacas y feta); Tyropita (quesos griegos); Sousamito (kalamata y tomate) con salsa de yogur	9,50
<b>Tyri saganaki</b>	Queso griego kefalotyri (semicurado) frito	11,00
<b>Htapodi</b> 🌾🌾	Pulpo a la parrilla al estilo griego con taramosalata	18,00
<b>Parillada de verduras</b> 🌾	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** 🌾 9,50  
Mézclum de tomate, pimientos, pepino, cebolla, olivas y feta

**Bulgur** 9,50  
Bulgur (de trigo) con feta y tomate, cebolla china, granada, pepinillo, menta, perejil, nueces y melaza de granada

**Mykonos** 🌾🌾 11,50  
Mézclum de ensaladas con gambas, aguacate, salmón, vinagreta y taramosalata

**Paximadia** 9,50  
Pan seco de la isla de Creta con tomate, pimiento verde, cebolla, balsámico y feta

# KRITIKOS

*cocina griega.*

## PLATOS TRADICIONALES

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

## CARNES

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

## PESCADOS

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

## 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

<b>Tintos</b>	 		<b>Blancos</b>	 	
Romeo&Juliet (Nemea)	24,00		Santorini Assyrtiko (Santorini)	26,00	
<i>Aromas: Cereza negra, baya, tobacco, especia, pimienta y canela</i>			<i>Aromas: Frutas blancas y frutos secos</i>		
<i>Maridaje: Carne</i>			<i>Maridaje: Pescado y mariscos, lácteos</i>		
Naoussa Alta (Paros)	25,00		Malamatina (Thessaloniki)	12,00	
<i>Aromas: Frutos rojos, roble, vainilla, tobacco</i>			<i>Vino griego resinado</i>		
<i>Maridaje: Carne, queso</i>			  		
 			Makedonikos Tsantali (Macedonia)	3,50 8,00 16,00	
			<i>Vino de la Casa</i>		
Dafnios Liatiko (Creta)	23,00		<b>Rosado</b>	  	
<i>Aromas: Frutos rojos, arándano, cereza</i>			Makedonikos Tsantali (Macedonia)	3,50 8,00 16,00	
<i>Maridaje: Carne picada</i>			<i>Vino de la Casa</i>		
Naoussa Tsantali (Macedonia)	23,00				
<i>Aromas: Cereza y frambuesa</i>					
<i>Maridaje: Carne</i>					
Kotsifali (Creta)	4,00 16,00				
<i>Aromas: Frutos rojos</i>					
<i>Maridaje: Carne</i>					
	  				
Makedonikos Tsantali (Macedonia)	3,50 8,00 16,00				
<i>Vino de la Casa</i>					

# KRITIKOS

*cocina griega.*

## VINOS ESPAÑOLES

<b>Tintos</b>	 	<b>Blancos</b>	 
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		Abadía de San Campio	4,00 24,00
Petit Pitaccum	20,00		
Cepas Viejas	24,00	<b>Rosado</b>	
		Ribera	
		Protos Roble	3,75 21,00

## OTRAS BEBIDAS

<b>Cervezas</b>		<b>Agua y Refrescos</b>	
Griega		Agua con gas	
Mythos	3,50	Perrier (33cc)	2,50
Alfa	3,75	Aguaviva (1L)	2,00
Fix	3,75	Agua	
Mahou		Solan de cabras (50cc)	2,50
Cinco Estrellas (tercio)	3,50	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 vainilla</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>	
Halvas  	7,00
<i>Turrón griego con galletas, leche y mantequilla al horno</i>	
Tarta de chocolate	5,00
<i>Tarta casera con nueces y helado chocolate</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>Variedades 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
Mastiha	5,00
Raki	6,00
Crema de Orujo	4,00
Pacharan	4,00
Licor de Hierbas	4,00
Limoncello	4,00

## MENÚ MEDIO DÍA (martes a viernes, salvo festivo)

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

#### **Sousamito**

Hojaldre griego relleno con aceitunas negras y tomate

#### **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