

LA ODISEA

PASAPORTE A ÍTACA



MENÚ ESPECIAL
Restaurante Egeo Suvlakeria

OPCIÓN 1

MENÚ SOUVLAKI

Souvlaki de pollo, cerdo, albóndiga de calabaza, revithokeftedes, chorizo campero griego, hamburguesa, setas o brochetas de halloumi.

Incluye: Souvlaki, ración de patatas fritas peladas y cortadas a mano o mini ensalada griega + bebida + postre.



*El auténtico
sabor griego*

OPCIÓN 2

RACIONES

Nuestras raciones incluyen 2 unidades (240 gr de proteína) y van acompañadas de patatas fritas peladas y cortadas a mano, pan de pita con masa madre tostado y ensalada de lechuga trocadero, tomate, zanahoria, vinagre de manzana sin filtrar y AOVE + una salsa a elegir + bebida + postre.



*Comparte
la tradición*

OPCIÓN 3

PLATO FRÍO

ENSALADA CAMPERA - HORIATIKI

Tomate, pepino, cebolla morada, pimiento verde, queso feta D.O.P., olivas Kalamata D.O.P., vinagre de manzana sin filtrar, rigani (orégano griego) y AOVE.

Incluye: Ensalada + bebida + postre.



*Frescura del
Mediterráneo*

BEBIDAS

Coca Cola / Zero / Refrescos Loux
Doble de Estrella Galicia de grifo

CERVEZAS ARTESANALES

Egeo: 4,3% sin gluten. A.P.A.
Raven: 5%. Pale Ale



COPA DE VINO

Copa Rioja / Garnacha
Copa Rueda
Copa Malagousia (vino blanco griego)
Copa Sirah (vino tinto griego)
Copa Retsina (vino blanco seco resinado tradicional griego)



POSTRES CASEROS

YOGURT GRIEGO

Con nueces y miel de azahar.



BAKLAVA

Hojaldre relleno de nueces, almendras y almibar de miel.
Con helado artesanal de vainilla.

PORTOKALOPITA

Bizcocho tradicional con almibar de naranja y canela.
Con helado artesanal de vainilla.

*El final perfecto
para un gran viaje*

Los eventos
LITERARIOS
de Inés



**Egeo
Suvlakeria**
COCINA GRIEGA