**Cubierto (Couvert)**

- **Pan servido con aceitunas griegas, pasta de tomate de Míconos y aceite de oliva virgen extra local — 4,00€ (por persona)**

**Entrantes (Starters)**

- **Ensalada de huevas de pescado (Taramosalata) — 10,00€**
- **Ensalada de berenjena (Melitzanosalata): pasta tradicional de berenjena asada con hierbas y aceite de oliva virgen extra — 11,00€**
- **Puré de guisantes partidos (Fava): servido con alcaparras y cebolleta — 11,00€**
- **Tzatziki: salsa cremosa tradicional griega hecha con yogur de Míconos — 9,00€**
- **Croquetas de tomate fritas al estilo de Míconos: tomate, sal gorda, queso gruyère, menta y cebolla fresca — 14,00€**
- **Bastoncitos de calabacín fritos: sazonados y servidos con una salsa ligera de yogur — 14,00€**
- **Queso Feta envuelto (en masa filo): rociado con miel local griega y semillas de sésamo tostadas — 14,00€**
- **Queso Talagani a la parrilla: servido con tomate a la parrilla, pan de pita y mermelada de naranja — 16,00€**
- **Patatas fritas caseras frescas — 9,00€**
- **Calamares fritos* con sal marina de Citera — 19,00€**
- **Tempura de langostinos* (o gambas): servida con salsa de mayonesa de sésamo — 26,00€**
- **Langostinos* Saganaki: servidos en salsa de ouzo con tomate fresco y queso feta — 26,00€**
- **Pulpo* a la parrilla: servido con puré de guisantes partidos (fava) — 28,00€**
- **Mejillones al vapor: cocinados en un caldo de vino blanco y ajo, cubiertos con hierbas y limón — 19,00€**
- **Carpaccio de lubina: marinado con limón, tomillo y botarga rallada (huevas de pescado curadas) — 24,00€**
- **Tartar de atún: aromatizado con jengibre y servido con miel griega — 32,00€**

**Ensaladas (Salads)**

- **Ensalada griega: mezcla tradicional de tomate, pepino, pimiento verde, cebolla, alcaparras, aceitunas griegas, queso feta y aceite de oliva virgen extra — 16,00€**
- **Ensalada tropical: lechuga lola verde y roja, lechuga francesa, salsa de mostaza, fresas y mango — 20,00€**
- **Ensalada de Míconos: con mezcla de brotes verdes, louza de Míconos (lomo de cerdo curado al aire) y queso tierno suave — 21,00€**
- **Plato de verduras hervidas: una combinación de coliflor, zanahoria, calabacín, verduras silvestres locales y patatas — 14,00€**
- **Verduras silvestres hervidas (Horta): recolectadas localmente — 13,00€**

**Pastas**

- **Mykonian: pasta mezclada con louza (lomo de cerdo curado), tomate y ksinotyro de Míconos (queso tierno y ligeramente ácido) — 26,00€**
- **Pappardelle: pasta ancha de cinta mezclada con salmón fresco, hierbas de verano en una salsa de crema al vodka — 28,00€**
- **Polo: pasta penne con pollo y champiñones porcini cocinados en una salsa a base de crema con lascas de queso parmesano — 26,00€**
- **Shrimp: espaguetis con tomate fresco y bisque de bogavante — 32,00€**
- **Napoli: pasta linguine cocinada en salsa de tomate fresco y hierbas — 13,00€**
- **Pasta con bogavante*: linguine cocinado en salsa de tomate servido con bogavante cortado por la mitad — 65,00€**
- **Linguine de mariscos: servido con moluscos, mejillones y langostinos* — 42,00€**

**Risottos**

- **De champiñones: champiñones salteados rociados con aceite de trufa aromático — 28,00€**
- **De langostinos*: servido con azafrán y verduras — 36,00€**
- **Pollo y champiñones: mezcla de champiñones salteados y pollo a la parrilla — 28,00€**
- **De marisco: mejillones, moluscos y langostinos — 42,00€**

**Platos Tradicionales Griegos (Traditional Greek Dishes)**

- **Pastitsio: porción individual en cazuela de barro; pasta al horno con carne picada de ternera, bechamel y queso local "kefalotyri" rallado — 24,00€**
- **Moussaka: porción individual en cazuela de barro; capas de berenjena, calabacín y patata a la parrilla con carne picada de ternera, salsa bechamel y queso local "kefalotyri" rallado — 26,00€**

**Carnes (Meat)**

- **Pechuga de pollo rellena: queso gruyère griego, tomates secos y salsa de crema, servida con arroz salvaje — 29,00€**
- **Kebab: servido con tomate a la parrilla, pan de pita y una guarnición de salsa ligera de yogur — 26,00€**
- **Escalope de cerdo con salsa de crema de feta: tierno escalope de cerdo marcado a la sartén, servido con salsa cremosa de queso feta y patatas baby crujientes — 29,00€**
- **Pechuga de pollo a la parrilla: servida con aromático arroz basmati — 26,00€**
- **Rib Eye (Ojo de bife): servido con patatas baby y salsa de pimienta — 45,00€**
- **Tagliata de Flank Steak (Vacío): marinada en pasta de trufa negra, servida con espárragos y patatas a la mantequilla — 45,00€**

**Pescados y Mariscos (Fish & Seafood)**

- **Atún a la parrilla: marinado en soja y vinagre de arroz, servido con ensalada de rúcula y sésamo — 42,00€**
- **Calamares* a la parrilla: servidos con verduras hervidas — 26,00€**
- **Langostinos* a la parrilla: servidos con ensalada verde fresca y salsa tártara — 38,00€**
- **Salmón a la parrilla: filete servido con cuscús de trigo bulgur sazonado y salsa de aceite y limón — 32,00€**
- **Filete de lubina: servido con verduras silvestres — 32,00€**
- **Pescado fresco: a la parrilla — 130,00€ por kilo**
- **Bogavante* a la parrilla o hervido — 125,00€ por kilo**
- **Variado de marisco para dos (Seafood Medley): una selección de calamares a la parrilla, langostinos, pulpo y pescado fresco, acompañado de verduras hervidas de temporada (para 2 personas) — 110,00€**

**Postres (Desserts)**

- **Loukoumades: buñuelos tradicionales servidos con helado de vainilla, nueces y miel (para 2 personas) — 19,00€**
- **Soufflé de chocolate: servido con helado de vainilla — 15,00€**
- **Tarta de queso con caramelo: decorada con fresas — 14,00€**
- **Mosaico helado de chocolate y galleta (Salchichón de chocolate): servido con sirope de chocolate y helado — 14,00€**
- **Tiramisú — 14,00€**
- **Yogur griego: delicioso y auténtico yogur griego servito con miel local y nueces — 10,00€**
- **Helado: vainilla o chocolate — 9,00€**
- **Sorbete de limón — 9,00€**

**> Nota común para los tres idiomas: El asterisco (*) indica alimentos congelados. Si tiene alguna alergia alimentaria, por favor avísenos.**