
Los antiguos griegos se enamoraron de su tierra, del azul de su mar y de la calidez del sol que les proporcionaba alimento durante todo el año. Para mostrar su gratitud, crearon mitos y contaron historias de una Diosa llamada GAIA, la madre de toda la vida.

Los griegos creen firmemente que en compañía la comida sabe mucho mejor. La magia de su cocina combina ingredientes, recuerdos, nuevas ideas y la sensación de calidez al sentarse alrededor de una mesa. Compartir comida es considerado un momento terapéutico del día donde las familias pueden mantener sus valores y rituales, brindándoles la oportunidad de hablar y reflexionar.

ALIFES / PARA UNTAR

Taramosalata 16
Huevas de bacalao
ahumado, ralladura de
limón, pan koulouri (G)(L)

Melitzanosalata 15
Berenjena, yogur, ajo,
perejil, tomate (F)(V)

Tzatziki 15
Yogur griego, ajo, pepino,
aceite de oliva, eneldo,
pan de pita (L)(V)

Tyrokafteri 16
Queso feta, chili marinado,
aceite de chile, pan
koulouri (L)(V)

OMA / CRUDO

Tonos me Troufa / Atún con Trufa 36
Carpaccio de atún ligeramente ahumado,
aliño de trufa negra (G)

Tonos Tartare / Tartar de Atún 48
Pan a la parrilla, taramosalata, mayonesa de trufa,
trufa fresca, caviar (L)(G)(F)(M)

Tonos kai Haviari / Atún con Caviar 48
Atún rojo, chalota, caviar y galletas de aceitunas (G)

Lavraki Marine / Ceviche de Lubina 29
Ceviche de lubina, tomate confitado

Tsipoura / Carpaccio de Dorada 45
Carpaccio de dorada entera (G)

Karpatsio Magiatiko
Carpaccio de Pez Limón 34
Alioli, dashi, jalapeños verdes marinados

Stridia / Ostras
Gillardeau n.2 10

MEZEDES / APERITIVOS

Psarosoupa / GAIA Sopa de Pescado 18
Apio, zanahoria y patata

Tiganita Kolokithi
Calabacín en Tempura 25
Tzatziki, salsa de tomate y lima (G)(L)(V)

Varelsia Feta Psiti
Queso Feta al Horno 24
Horneado con miel, frutos secos, y masa de filo
(F)(G)(L)(V)

Tiropita / Cheese Pie 34
Ksinomitzithra, graviera, anthotyros, queso de cabra
y trufa fresca (G)(L)(V)

Tiganito Kalamari / Calamares Fritos 28
Calamares fritos, pimientos de padrón,
emulsión de especias (G)

Spanakopita / Pastel de Espinacas 22
Espinacas y queso feta (G)(L)(V)

SALATES / ENSALADAS

Choriatiki Salata / Ensalada Griega 31
Tomates de montaña, cebolla, queso feta curado y
aceitunas encurtidas (L)(V)

Kounoupidi Salata
Ensalada de Coliflor 26
Coliflor, aguacate, queso de cabra, cebolla,
nueces caramelizadas y aliño cítrico (F)(L)

Salata Kolokithi / Ensalada de Calabacín
con Manzana Verde 26
Menta, pistacho, uvas y tyrokafteri (F)(L)(V)

Astakosalata / Ensalada de Bogavante 42
Bogavante, cogollo, espárragos,
cebolla roja y aderezo de mayonesa ligera (L)(M)

Karpouzi Salata / Ensalada de Sandía 27
Sandía, feta, almendras, albahaca y menta (L)(F)(V)

Chtapodi Sti Schara
Pulpo a la Parrilla 29
Con pure de habas, tomate y aderezo de perejil (L)

Garides Saganaki
Langostinos Tigre Saganaki 32
Salsa de tomate y albahaca (F)(L)(M)
Añadir feta o eriki 5

Mousakas / Moussaka 28
Berenjena, carne picada,
espuma de patata y queso graviera (L)

Keftedakia
Albóndigas al estilo Griego 26
Kofta de ternera con menta,
salsa de tomate y yogur (F)(G)(L)

Garides Ston Ksilofourno
Langostinos Tigre al Horno de Leña 32
Romero, harissa, zumo de limón,
ají y aceite de oliva (M)

DEL MAR

Nuestros Chefs le recomendarán la técnica de cocción adecuada dependiendo de la calidad única de cada pescado. Nuestra selección de pescados se vende por kilo a precio de mercado.

Crudo

Carpaccio, sashimi, o Tartar

A La Parrilla

Asado al horno de carbón con aceite de limón

Horneado A La Speciota

Con tomate especiado, especias griegas y patatas

Corteza De Sal

Al vapor en costra de sal con salvia y ralladura de naranja

Estilo Harissa

Romero, ajo, guindilla, aceite de oliva y zumo de limón

Frito

Servido con condimentos

KIRIOS PIATA | PRINCIPALES

Astakomakaronada

Pasta con Bogavante 72

Linguini con salsa de tomate cherry (G)(L)(M)

Kritharaki

Pasta Orzo con Marisco 45

Pasta Orzo, calamares, langostinos y almejas con salsa de tomate (G)(L)(M)

Gemista / Verduras Rellenas 32

Con arroz, especias y queso eriki (L)(V)

Makaroniame Mavri Troufa

Pasta con Trufa Negra 60

Pasta Rigatoni con crema y trufa fresca (G)(L)(V)

Katsikaki / 300 gr de Cabrito 69

Cocinado a fuego lento en nuestro horno de leña con arroz Basmati (L)

Psito Kotopoulo

Medio Pollo Asado 46

Marinado al limón, orégano, ajo, servido con ensalada de perejil (G)(L)

Pidakia Arnisia

300 gr de Chuletas de Cordero 68

Marinado con especias, pan de pita y tzatziki (F)(G)(L)

Spalomprizola

400 gr de Rib Eye de Wagyu 140

Piminetos de padrón y tomate asado (F)(L)

GUARNICIÓN

Patates Tiganites / Patatas Fritas 14

Patatas fritas caseras con orégano (V)

Rizi / Arroz Basmati 12

Aceite de oliva, ajo, sumac y cebollinos (L)

Patates sti Schara /

Patatas a la Parrilla 14

Yogurt, aceite de oliva, cebolleta y eneldo (L)(V)

Mpriam / Verduras Asadas 14

Salsa de tomate cherry y albahaca (V)

Brokolo / Brócoli 12

Jalapeño rojo, ajo y aceite de limón (V)

Extra Trufa

Negra 15 / gr

Selección de Caviar Griego

Beluga 12 / gr

Oscietra 7 / gr

G A I A
~