



TABERNA GRIEGO MEDITERRÁNEA



MENÚS EVENTOS

GRUPOS A PARTIR DE 8 PERSONAS

Exclusivos bajo contratación y reserva previa

Mínimo de antelación de 1 semana

c/ Jacinto Verdaguer 15

Reservas 871 034 097 / 671 083 705

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Los precios indicados son para eventos de Viernes a Domingo. En caso que el evento sea de Lunes a Jueves (no Festivo ni víspera de Festivo), conllevará un descuento del 10%, respecto al precio base indicado en cada uno de los menús.
- El descuento de las bebidas se aplicará a todas las consumiciones (independientemente de cuales sean), antes, durante y después de la comida o cena.
- Reserva y contratación con un mínimo de 1 semana, respecto de la fecha del evento.
- El número total de asistentes se confirmará con un mínimo de 3 días antes de la fecha del evento. Posteriormente, no se admitirá una reducción del número de asistentes, sin causa justificada, manteniéndose el precio total del menú por el número de asistentes confirmados 3 días antes.
- Grupos de entre 8 y 20 personas. Para mayor número de asistentes, consultar al encargado
- Se requerirá un pago a cuenta sobre el total del evento, 3 días antes de la fecha de este.
- En caso de alergias o intolerancias de los comensales, los platos indicados pueden ser modificados.
- Cualquier cambio en los menús, tanto en los platos como en las bebidas, es susceptible de ser negociado de manera personalizada.

● PLATOS SIN GLUTEN

● PLATOS SIN LACTOSA

MENÚ MEDITERRÁNEO

26 €/pers.

(10% dto. de lunes a jueves)

BIENVENIDA: Cesta de panes con all i oli y aceitunas

ENTRANTES (Servidos cada 4 personas)

- Ensalada Palet: mézclum de lechugas, tiras de pollo, tomate seco, mahonés curado, frutos secos y vinagreta de pistacho ●
- Croquetas de carrillera de ternera ● ●
- Provolone a la miel, envuelto en masa filo, con miel y sésamo
- Berenjenas “escalivadas” con pan de pita (*melitzanosalata*) ● ●

PRINCIPAL (Elegir 1 por persona)

- Kritharoto de pollo: nuestra versión del risotto, hecha con pasta griega (*kritharaki*), salsa de tomate casera, pollo y queso mahonés curado
- Entraña “caprese” de ternera: a la plancha, cubierta de queso mahonés derretido, tomate y salsa pesto ●
- Hamburguesa de queso Halloumi rebozado (D.O. Chipre), con mézclum de lechuga, pimientos verdes asados, berenjenas escalivadas y confit de tomate ramallet
- Yaourtlu kebab: brochetas de ternera picada especiada (o tiras de pollo plancha), sobre pan de pita, con salsa de tomate casera y yogur griego

POSTRE (Elegir 1 por persona)

- Yogur griego con mermelada casera de fresa ●
- Pannacotta con dulce de leche ●
- Tarta de praliné con Mascarpone, base de galleta Oreo y mermelada de fresa

BEBIDA

- Agua con o sin gas
- 15% Descuento en todas las bebidas

MENÚ PURO GRECIA

26 €/pers.

(10% dto. de lunes a jueves)

BIENVENIDA: Cesta de panes con Tsatsiki y aceitunas de Kalamata

ENTRANTES (Servidos cada 4 personas)

- Ensalada típica Griega: tomate, pepino, cebolla, pimiento, aceitunas de Kalamata y queso Feta ●
- Berenjenas “escalivadas” con pan de pita (*melitzanosalata*) ● ●
- Buñuelos de tomate y calabacín, con queso Feta y hierbas aromáticas, acompañados de Tsatsiki
- Mezzovone con cebolla caramelizada: el provolone griego, a la plancha, con un toque ahumado ●

PRINCIPAL (Elegir 1 por persona)

- Souvlaki: pinchitos griegos de solomillo de cerdo adobado, sobre pan de pita
- Mousaka griega de carne: patata, berenjena, calabacín y ternera a la boloñesa, al horno, con bechamel gratinada ● ●
- Cazuela de gambas estilo “saganaki”: salsa de tomate casera, con hierbas aromáticas y queso Feta disuelto ●
- Juncar Beyerdí: tierna ternera guisada con hierbas aromáticas, vino tinto y canela, sobre cama de cremoso de berenjenas ● ●

POSTRE (Elegir 1 por persona)

- Yogur griego con mermelada casera de fresa ●
- Mosaico de chocolate, galleta y nueces
- Baklavá: pasta filo rellena de nueces y pistacho, bañado en sirope de azúcar (100% vegano) ●

BEBIDA

- Agua con o sin gas
- 15% Descuento en todas las bebidas

MENÚ "PARA PICAR"

Porque compartir es vivir...

15 €/pers.

(10% dto. de lunes a jueves)

RACIONES SERVIDAS CADA 4 PERSONAS

- Rabas de calamar, con all i oli
- Croquetas de pollo
- Fava de Santorini: el "hummus" griego, aderezada con cebolla caramelizada y alcaparras ● ●
- Bocaditos de camembert, con mermelada casera
- Berenjenas "escalivadas", con pan de pita (*melitzanosalata*) ● ●
- "Dolmadakia": rollitos de hoja de parra rellenos de arroz ● ●
- Huevos rotos con jamón Bodega reserva de Teruel, sobre cama de patata frita casera ● ●

BEBIDA

- 15% Descuento en todas las bebidas