



Tapas

SOPA DE TOMATE FLAMEADO AL COGÑAC Tomates locales Champiñones Crema batida Vino blanco Semillas de calabaza Pan	195
KOFTAS DE CORDERO Cordero pimientos cebollas especias salsa de ajo pita	225
CALAMARES SICILIANOS CHAMUSCADOS Calamares locales tomates alcaparras vino aceitunas negras	225
SAGANAKI Queso flambeed estilo griego anis pita	250
TRÍO DE DIP Tzatziki hummus pimiento rojo feta pita	195
MEJILLONES Pan de ajo, chalota, apio, mantequilla y vino blanco	295
TOSTADAS DE SETAS QUESO AZUL Setas de campo queso azul crema al jerez sobre masa madre	195
PATATAS FRITAS DE TRUFA PASMESANA Patatas Russet aceite de trufa sal de trufa mayonesa de trufa	165
CASOLETTE DE MARISCOS Gambas mejillones calamares pescado azafrán caldo pan	225

Ensaladas

ENSALADA DEL PUEBLO GRIEGO Tomates Pepinos Cebolla morada Queso feta Aceitunas negras Pimientos rojos Orégano Aceite de oliva	175
SANDÍA FETA Feta de oveja, sandía, fresa, pepinos, tomates cherry, cebollas rojas, aderezo balsámico	195
CORAZONES DE PALMITO Lechuga tomates cherry alcachofa corazones de palmera espárragos blancos cebolla aderezo dijon	225
ENSALADA MEDITERRÁNEA Papas aceitunas huevo cocido aderezo nicoise espárragos blancos tomate cherry lechugas mixtas	195

Añadir brochetas de pollo 150 - Añadir pescado a la plancha 175 - Añadir camarones 200

Menú

Plato Fuerte

N.Y STEAK SOUS-VIDE CON PAPAS FRANCESCA Mantequilla ajo vino blanco perejil beurre maître d' vegetales	525
PALETILLA DE CORDERO ESTUFADA Estofado de cordero condimentado 4 horas con vino tinto ajo puré de cebolla quemada verduras jugo grueso	395
POLLO MARROQUÍN 1/2 pollo sous-vide canela nuez moscada yogur granada almendras pasas albaricoques azafrán cuscús	375
PLATO M BISTRO PARA 2 Chorizo Kofta pollo souvlaki chuleta de cordero patata griega ensalada griega tzatziki pita	850
DÚO DE PATO Pechuga confitada pierna Grand Marnier salsa de naranja grasa de pato patatas verduras	450
HAMBURGUESA DE CORDERO Cordero 100% local tzatziki harissa mayonesa queso feta lechuga tomates cebollas rojas papas fritas ensalada griega	300
SOUVLAKI	POLLO 280 CORDERO 310 CAMARÓN 350
BOURGUIGNON DE TERNERA ESTUFADA Vino tinto cebolla perla zanahoria demi-glace, estofado 4 horas hierbas puré de cebolla quemada verduras	425
PASTA CON MARISCOS Camarones mejillones almejas pescado calamares linguini vino ajo mantequilla crema pan parmesano	375
PESCADO DEL DÍA ALLA SCOGLIO Ñoquis salteados tomate ahumado alcaparras aceitunas kalamata albahaca orégano vino blanco pan de ajo	395

HABRÁ UNA TARIFA DE DESCORCHE DE \$500 PESOS COBRADA A TODAS LAS BOTELLAS.
SE AÑADIRÁ UN 18% DE PROPINA A TODOS LOS GRUPOS DE 8 O MÁS PERSONAS



Tapas

COGNAC BLAZED TOMATO SOUP Local tomatoes field mushrooms whipped cream white wine pumpkin seeds bread	195
LAMB KOFTAS Lamb peppers onions spices garlic sauce pita	225
SEARED SICILIAN CALAMARI Local calamari tomatoes capers wine black olives	225
SAGANAKI Flambeed greek style cheese anis pita	250
TRIO OF DIP Tzatziki hummus red pepper feta pita	195
MUSSELS White wine butter celery shallot garlic bread	295
MUSHROOMS BLUE CHEESE TOAST Field mushrooms blue cheese cream sherry on sourdough	195
PARMESAN TRUFFLE FRIES Russet potatoes truffle oil truffle salt truffle mayonnaise	165
SEAFOOD CASSOLETTE Shrimp mussels calamari fish saffron broth anis bread	225

Salads

GREEK VILLAGE SALAD Tomatoes cucumbers red onion feta cheese black olives red bell peppers oregano olive oil	175
FETA WATERMELON Sheep feta watermelon strawberry cucumbers cherry tomatoes red onions balsamic dressing	195
SALAD OF HEARTS Lettuce cherry tomatoes artichoke palm tree hearts white asparagus onions dijon dressing	225
MEDITERRANEAN SALAD Potatoes olives hard boiled egg nicoise dressing white asparagus cherry tomato mixed lettuce	195

Add chicken skewers 150 - Add grilled fish 175 - Add shrimp 200

Menu

Dinner

STEAK FRITES Age new-york cut garlic white wine maître d' butter fries or papa's puréed vegetales	525
BRAISED LAMB SHOULDER Local lamb braised 4 hours red wine seasoning garlic burnt onion potato mash and vegetables coarse jus	395
MOROCCAN CHICKEN 1/2 sous-vide chicken cinnamon nutmeg yogurt pomegranate almond raisin apricots saffron couscous	375
M BISTRO PLATTER FOR 2 Chorizo kofta chicken souvlaki lamb chop greek potato greek salad tzatziki pita	850
DUO OF DUCK Seared breast confit leg grand Marnier orange sauce duck fat potatoes vegetables	450
LAMB BURGER 100% local lamb tzatziki harissa mayonnaise feta lettuce tomatoes red onions fries greek salad	300
SOUVLAKI greek salad greek potatoes pita tzatziki	CHICKEN 280 LAMB 310 SHRIMP 350
BRAISED BEEF BOURGUIGNON Red wine pearl onions carrots demi-glace, braised 4 hours herbs burnt onion mash vegetables	425
SEAFOOD PASTA Shrimp mussels clams fish calamari linguini wine garlic butter cherry tomato bread	375
FISH OF THE DAY ALLA SCOGLIO Sauteed gnocchi smoked tomatoe capers kalamata olives oregano white wine garlic bread	395

THERE WILL BE A \$500 PESO CORKAGE FEE FOR BOTTLES BROUGHT IN
18% GRATUITY WILL BE ADDED TO ALL GROUPS OF 8 OR MORE PEOPLE