



PLOUS PODILATOU
seafood restaurant

APERITIVOS

Queso Feta frito con ajonjolí y miel

Judías con alcaparra y cebolla fresca

**Ensalada de taramá (taramá blanco) con oleo de
oliva extra-virgen y caviar de arenque**

Anchoas marinadas en oleo de oliva y citrón

Bacalao con capa de maíz, con salsa de ajo y alcaparra

**Patatas con sampiere cocido al horno, tomatitos cherry
de Santorini, oréga fresca y mustarda & miel**

Sardinas a la parrilla con oleo de oliva, citrón y alcaparra

Bombonieras con quisquillas en salsa dulce con pimientos picantes

**Ensalada de berenjenas a la parrilla con pimientos de Florini
y panecillos al horno**

[Type text]

Pulpo Carpaccio

Mejillón al vapor en vino y oleo con orégano y pimientos

**Pulpo a la parrilla con salsa de vino Allorllítico,
vinagre balsámico y oleo de oliva**

Empanadas de berenjena (del estilo Burek) con queso y cilantro

**Quequecitos de bacalao con crema de taramá en
ajo y pistachos de Egina**

Calamarcitos salteados en albahaca sobre patatas crujientes

Calamarctios fritos

Gambas en ouzo y anís sobre ensalada cálida

**Globos de quisquilla y arroz con tomates desecados,
salsa de parmesano**

Ástacos fritos

Quisquillas fritas de Jalquidaqui

[Type text]

ENSALADAS

Ensalada roca con tomatillos cherry, queso Metsovone ahumado y vinegreta de vinagre añejo

Verduras a la parrilla con adobo, queso Talagani al horno y oleo de oliva & romero

Ensalada fresca con queso Chevre a la parrilla, almendras ahumadas y vinegreta de nuez

Ensalada griega con tomates y galleta dura (paksimadi) cretense, con queso Katiqui

Ensalada multicolor con semillas de girasol e hinojo, crutones y vinegreta de cidra

MARISCOS

Krizaroto con salsa bisque y colas de ástaco

[Type text]

Fileta de salmón fresco con miel y jengibre sobre verduras salteadas

Pilaf de quisuilla con salsa de citrón blanca

**Espagueti con almejas al vapor, vino Mosjato de Limno,
Búkovo con sabor a ajo**

Taliolini con quisquillas y salsa de azafrán cremosa y ligera

Risotto de langosta y puerro

Quisquillas a la parrilla (10-12 trozos al kilo)

Espagueti de langosta en salsa de tomate (dos porciones)

Espagueti de langosta en oleo, con ajo y vino (dos porciones)

[Type text]

Ástacos a la parrilla (8 trozos al kilo)

Pescado a la parrilla – Barracuda, Dorada, Pargo colorado, Lubina

Langosta fresca (por kilo)

Verduras hervidas o salteadas

CARNES

Hamburguesitas Bifteki, con papas fritas

Filete de jamón a la parrilla, con papas fritas

**Filete de biftec a la parrilla, con patatas cocidas
al horno y verduras a la parrilla**

[Type text]

Biftec Ribeye a la parrilla, con papas fritas

POSTRES

Yogur mousse con miel caramelizado, sobre una galleta de chocolate

Pastel de nueces con helado

Pera con salsa Visanto, con helado Kaïmaqui

Panacota con salsa de café espresso

Suflé de chocolate

Tres chocolates semifrios

Baklava

[Type text]

HELADOS

Vainilla con jalvá 'Gavrili-Kosmidi' y miel

Vainilla con fresa y miel

Galletas

Vainilla con azafrán 'krokó Kozanis'