



El Original



¡SÍGUENOS!
FOLLOW US!



ENTRADAS APPETIZERS

PRUEBA NUESTROS
PLATILLOS 100% VEGANOS
TRY OUR 100% VEGAN DISHES



Calabacita estilo plaka

Láminas de calabacita asada al grill,
aderezadas con vinagreta de la casa.

Plaka style zucchini

Grilled zucchini planks, dressed
with a home-made vinaigrette.

\$79



Rodajas de berenjena asada

Bañadas en salsa de tomate fresco
con un toque de queso feta y albahaca.
(Queso Vegano opcional)

Grilled eggplant

Dip into fresh tomato sauce, olive oil,
and topped with feta cheese & basil.
(Vegan cheese optional)

\$129



Saganaki

Queso feta asado y flameados.

Es el entremés de Grecia que cuando
se sirve en la mesa todos gritan... ¡OPA!

Grilled and flamed feta cheese. It is the Greece appetizer
that, when served at the table, everyone shouts OPA!

\$139



Spanakopita

Pasta filo relleno de espinacas con hierbas finas.

Oven-baked phyllo dough filled with spinach and fine herbs.

\$79



Falafel

Croquetas fritas hechas con garbanzos y especias.

Deep-fried croquettes made of ground chickpeas and spices.

\$99



Croquetas de berenjena

Con un toque garbanzo y acompañado de salsa de
tomate ahumado.

Eggplant croquettes

With a touch of chickpeas and accompanied with a tomato sauce.

\$109

Dolmadakia Dolmades



Vegana

Hojas de parra. Rellenas con arroz y hongos.

Vegan

Stuffed grape leaves with rice and mushrooms.

Gemista

Hojas de parra. Rellenas de arroz, carne,
hierbas finas y salsa blanca de limón.

Gemista

Stuffed grape leaves with rice, beef, fine herbs
topped with an creamy lemon sauce.

\$69

\$89

Makedonia

Fondue de queso feta, pimiento rojo, aceite de oliva
y camarones acompañados de pan pita.

Feta cheese fondue with red peppers, shrimp,
and olive oil. Served with pita bread.

\$199

Pulpo al carbón 150 g

Receta milenaria de las Islas del mar Egeo
servido con vinagreta.

Grilled octopus 150 g

Millenary recipe of the Aegean islands.

\$229



ENTRADAS APPETIZERS

	Calamar frito 250 g Servido con salsa tártara estilo griego. <i>Fried calamari 250 g</i> <i>Served with greek style tartar sauce.</i>	\$179
	Baba ganush Exquisito dip de berenjena acompañado con pan pita. <i>Baba ghanoush</i> <i>An exquisite dip made from grilled eggplant.</i>	\$79
	Tzatziki Jocoque preparado en OPA, mezclado con pepino, toque de ajo, aceite de oliva y eneldo. <i>Jocoque prepared in OPA, mixed with cucumber, touch of garlic, olive oil and dill.</i>	\$79
	Hummus Dip de garbanzo, acompañado de pan pita. <i>Chickpeas dip with pita bread.</i>	\$69
	Tapenade Paté de aceitunas negras acompañado de pan pita. <i>Black olive pate.</i>	\$69
	Papas al horno estilo griegas <i>Greek-style baked potatoes</i>	\$69
	Pan Pita Vegano <i>Vegan pita bread</i>	\$15
	Papas a la francesa <i>French fries</i>	\$79
	Papas camote <i>Sweet potato fries</i>	\$99
	Papas cajun <i>Cajun potato</i>	\$89

SOPAS SOUPS



	Crema de Portobello Especial de Opa <i>Cream of Portobello</i> <i>Opa's special.</i>	\$89
	Avgolemono Tradicional sopa de limón. <i>Traditional Greek lemon soup.</i>	\$89





ENSALADAS SALADS



Ensalada Griega

Tradicional ensalada con pepino, tomate, cebolla pimiento, queso feta, aceitunas Kalamata y aceite de olivo - (queso vegano opcional)

Greek salad

Traditional salad with cucumber, tomato, onion, bell pepper, feta cheese, kalamata olives and home made vinaigrette. (Vegan cheese optional)

\$139

Agrega pollo a la plancha por \$60

Add grilled chicken for \$60



Ensalada Opa

Espinaca, queso de cabra con ajonjolí, fresas, nuez caramelizada, crotones, con aderezo de mostaza y balsámico. (queso vegano opcional)

Opa Salad

Spinach, goat cheese with sesame seeds, strawberries, caramelized walnuts, croutons, with mustard and balsamic dressing. (Vegan cheese optional)

\$139

Ensalada de pulpo mediterráneo

Ensalada de lechuga, tomate cherry, cebolla y pimientos, con vinagreta de la casa.

Mediterranean octopus salad

Lettuce salad, cherry tomato, onion and peppers, with house vinaigrette

\$229



Tabule

Ensalada de perejil, jitomate, cebolla, hierba buena y trigo.

Tabbouleh

Fresh parsley, spearmint, vegetables, and wheat salad.

\$89



GYROS

Acompañado con ensalada

Elección de carne envuelta en pan de pita artesanal con tomate, cebolla morada y salsa tzatziki.

Accompanied by salad

Choice of meat wrapped in a handmade pita bread with tomato, red onion, and tzatziki sauce.

Con papas fritas With french fries

\$30



Falafel / Hummus / Tzatziki

\$139



Vegetariano

Combinación de champiñones de temporada acompañados de papa camote frito.

Vegetarian

Mixed mushrooms and fried sweet potato made in OPA (Optional: with hummus)

\$139

Pollo

Chicken

\$149

Cordero con Res

Lamb with beef

\$169

Extra Tzatziki

\$30



CORDERO, POLLO Y VEGANO

LAMB, CHICKEN AND VEGAN



Torre mediterránea

\$189

Asado de láminas de verduras en una cama de salsa de pimienta rojo y queso vegano.

Mediterranean tower

Mixed grill of vegetables with a vegan cheese-based sauce of smoked tomato sauce.

Mousaka Platillo clásico griego

\$199

Mousaka Classic greek dish

Pierna de cordero horneado 300 g

\$389

Acompañado de arroz pilaf y papas estilo griego.

Baked leg of lamb 300 gm

Served with rice pilaf and Greek-style potatoes.

Pechuga de pollo al estilo OPA

\$229

Relleno de queso feta, espinacas, finas hierbas, bañado en salsa de hoja de parra cremosa y servido sobre un lecho de arroz y verduras.

Chicken breast Opa style

Stuffed with feta cheese, spinach, fine herbs, bathed in creamy grape leaf sauce and served on a bed of rice and vegetables.

Rack de cordero a la parrilla 200 g

\$449

Servido con puré de papas y verduras.

Grilled rack of lamb 200 gm

Served with mashed potatoes and vegetables.

DE LAS ISLAS GRIEGAS

FROM THE GREEK ISLANDS



Fusilli OPA

\$249

Camarones, tocino, tomate y albahaca.

Opa-style fusilli

Shrimp, bacon, fresh tomato, and basil.

Camarones estilo Creta

\$299

Bañados salsa cremosa de queso de cabra.

Creta-style shrimps

Bathed in a creamy goat cheese sauce with rice pilaf.

Filete de pescado Santorini 200 g

\$249

Aderezo de ajo rostizado y vinagre balsámico. Acompañado de betabel y puré de papa.

Santorini fish fillet 200 gm

Garlic and balsamic vinegar. Served with beet and mashed potatoes.

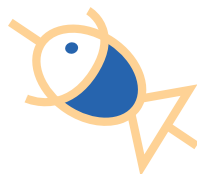
Filete de pescado Mykonos 200 g

\$249

Bañado en salsa de limón y aceite de oliva. Servido con betabel y puré de papa.

Mykonos-style fish fillet 200 gm

Bathed in royal lemon sauce and olive oil. Served with beet and mashed potatoes.



CARNES MEATS



Filete de res estilo Viotia 200 g **\$329**
Preparado con mantequilla quemada.
Acompañado de puré y verduras.
Viotia style beef steak 200 gm
Butter-basted. Served with mashed potatoes and grilled vegetables.

Miñoneta de res 200 g **\$329**
Bañado en salsa de higo, puré de papa y verduras.
Beef filet mignon with fig sauce 200 gm
Served with mashed potatoes and grilled vegetables.

Kebab de res 200 g **\$319**
Acompañado de arroz pilaf y verduras a la plancha.
Beef Kebab 200 gm
Served with rice pilaf and grilled vegetables.

Kebab de cordero **\$349**
Lamb kebab



POSTRES DESSERTS

Tartaleta de fresa y yogurt griego **\$99**
Especial de la repostería de OPA con nuez.
Strawberry tart with greek yogurt and nuts

Baklava **\$89**
Capas de pasta filo con nueces y toque de canela endulzadas con miel de abeja.
Layers of filo pastry filled with chopped nuts and sweetened with a touch of honey.

Mousse de higo **\$79**
Cremoso y delicioso postre.
Fig mousse
Creamy and delicious dessert

Brownie con helado de vainilla **\$99**
Gluten free con helado de vainilla.
Brownie with vanilla ice cream
Gluten-free with vanilla ice cream.

Pavlova de yogurt griego **\$89**
Greek yogurt pavlova

Gelatina de yogurt griego **\$79**
Greek yogurt jelly



CAFÉS COFFEES

Americano *American* **\$39**

Espresso *Espresso* **\$39**

Capuchino *Cappuccino* **\$49**

Turco *Turkish* **\$49**

