



El Original



¡SÍGUENOS!
FOLLOW US!



ENTRADAS

 PRUEBA NUESTROS
PLATILLOS 100% VEGANOS

-  **Calabacita estilo plaka** \$99
Láminas de calabacita asada al grill, aderezadas con vinagreta de la casa.
-  **Rodajas de berenjena asada** \$139
Bañadas en salsa de tomate fresco con un toque de queso feta y albahaca. (Queso Vegano opcional)
- Saganaki** \$159
Queso feta asado y flameados. Es el entremés de Grecia que cuando se sirve en la mesa todos gritan... ¡OPA!
-  **Spanakopita** \$99
Pasta filo relleno de espinacas con hierbas finas. Con queso feta + \$30
-  **Falafel** \$119
Croquetas fritas hechas con garbanzos y especias.
-  **Croquetas de berenjena** \$119
Con un toque garbanzo y acompañado de salsa de tomate ahumado.
- Dolmadakia (4 Pzas)**
-  **Vegana** \$129
Hojas de parra. Rellenas con arroz y hongos.
Vegan
- Gemista** \$159
Hojas de parra. Rellenas de arroz, carne, hierbas finas y salsa blanca de limón.
- Makedonia** \$199
Fondue de queso feta, pimiento rojo, aceite de oliva y camarones acompañados de pan pita.
- Pulpo al carbón 200 g** \$299
Receta milenaria de las Islas del mar Egeo servido con vinagreta.
- Calamar frito 200 g** \$189
Servido con salsa tártara estilo griego.
- Baba ganush** \$89
Exquisito dip de berenjena acompañado con pan pita.
- Tzatziki** \$89
Jocoque preparado en OPA, mezclado con pepino, toque de ajo, aceite de oliva y eneldo.
-  **Hummus** \$79
Dip de garbanzo, acompañado de pan pita.
-  **Tapenade** \$79
Paté de aceitunas negras acompañado de pan pita.
-  **Papas al horno estilo griegas** \$89
Papas a la francesa \$89
Papas camote \$119
Pan Pita Vegano \$20



SOPAS



Crema de Portobello
Especial de Opa

\$99

Avgolemono
Tradicional sopa de limón.

\$99

Sopa Chickpea

\$99

ENSALADAS



Ensalada Griega

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

\$159

Agrega pollo a la plancha por \$70



Ensalada Opa

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

\$159

Ensalada de pulpo mediterráneo (150 g de pulpo)

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

\$229



Tabule

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

\$99



GYROS



Cordero con Res

\$179

Pollo

\$159



Falafel

\$149



Vegetariano

Combinación de champiñones de temporada acompañados de papa camote frito.

\$149

Cambio a papas fritas

\$35

Extra Tzatziki

\$39

Acompañado con ensalada

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



CORDERO, POLLO Y VEGANO



Torre mediterránea

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

\$199

Pechuga de pollo al estilo OPA 200 g

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

\$249

Mousaka tradicional plato griego

Horneado a base de carne molida de res y cordero, rodajas de berenjena y papa con salsa bechamel acompañado de ensalada.

\$249

Pierna de cordero horneado 350 g aprox.

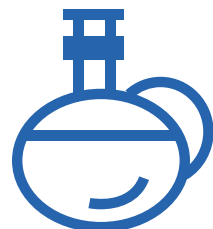
Acompañado de arroz pilaf y papas estilo griego.

\$389

Rack de cordero a la parrilla 250 g

Servido con puré de papas y verduras.

\$499



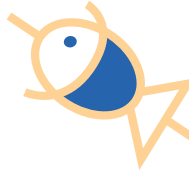
DE LAS ISLAS GRIEGAS

Fusilli OPA \$259
Camarones, tocino, tomate y albahaca.

Camarones estilo Creta \$299
Bañados salsa cremosa de queso de cabra.

Filete de pescado Santorini 200 g \$269
Salsa de ajo rostizado y vinagre balsámico.
Acompañado de betabel y puré de papa.

Filete de pescado Mykonos 200 g \$269
Bañado en salsa de limón y aceite de oliva.
Servido con betabel y puré de papa.



CARNES

Filete de res estilo Viotia 200 g \$329
Preparado con mantequilla clarificada.
Acompañado de puré y verduras.

Miñoneta de res 200 g \$329
Bañado en salsa de higo, puré de papa y verduras.

Kebabs 200 g
Acompañado de arroz pilaf y verduras.

Res \$329
Pollo \$269
Cordero \$349



POSTRES

Tartaleta de fresa y yogurt griego \$99
Especial de la repostería de OPA con nuez.



Baklava \$99
Capas de pasta filo con nueces y toque de canela endulzadas con miel de abeja.

Mousse de higo \$89
Cremoso y delicioso postre.

Brownie con helado de vainilla \$99
Gluten free con helado de vainilla.

Panakota de yogurt griego \$99

Tiramisú Helado (Gluten free) \$99



CAFÉS

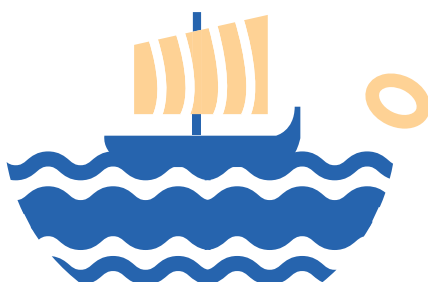
Americano \$39

Espresso \$39

Capuchino \$49

Turco \$49

Té de genjibre \$59





Bebidas / Drinks

SIN ALCOHOL

Limonada	\$39
Naranjada	\$39
Té Helado	\$39
Arnold Palmer	\$49
Smothie (Fresa, Limón o Maracuya, Limón con menta)	\$59
Piñada	\$59
Botella de Agua Natural 600 ml	\$25
Topo Chico Agua Mineral 600 ml	\$49
Pellegrino	\$49
Ciel Agua Mineral (Lata)	\$39
Coca Cola, Coca Light, Sprite (Lata)	\$39
Casa de Agua Gasificada 600 ml	\$79
Casa de Agua 600 ml	\$79

CERVEZA / BEER

Ultra	\$59
Corona	\$49
Pacífico	\$49
Stella	\$49
Modelo Especial	\$49
Negra Modelo	\$49

LICORES / LIQUORS

Whisky Black Label	\$149
Ron Flor de Caña	\$99
Bacardi Blanco	\$89
Vodka Smirnoff	\$89
Vodka Stolichnaya	\$99
Ginebra Bombay Sapphire	\$129

TEQUILA

Tequila 30-30 Blanco	\$89
Tequila 30-30 Reposado	\$109
Tequila 30-30 Añejo	\$129
Tequila 30-30 Cristalino	\$149
Tequila Don Julio Blanco	\$109
Tequila Don Julio Reposado	\$149
Tequila Don Julio 70	\$189
Tequila Centenario Plata	\$89
Tequila 1800 Añejo	\$149

TEQUILA
30-30[®]
CRISTALINO

Mezcal 400 Conejos Joven	\$109
--------------------------	-------

DIGESTIVO / DIGESTIVE

Baileys	\$99
Carajillo	\$129
Carajilla	\$129
Ouzo	\$109
Sambuca Nero	\$99
Licor 43	\$99

CÓCTELES / COCKTAILS

Sangría Tinta o Blanca	\$99
Cosmopolitan	\$99
Piña Colada	\$99
Mezcalinas	\$129
Cuba Libre	\$89
Mojito	\$89
Tequila Sunrise	\$89
Margaritas (Fresa, Maracuya, Limón)	\$99



Carta de Vinos / Wine Card

Vino Tinto / Red Wine

Comuna (Argentina) Malbec	\$590	\$149
Condor Peak (Argentina) Malbec	\$480	\$119
Cal y Canto (España) Tempranillo, Merlot y Syrah	\$480	\$119
Rincones (Chile) Cabernet Sauvignon	\$480	\$119
Placido (Italia) Chianti	\$640	\$159
Protocolo (España) Tempranillo	\$560	\$139
Duquesa (México) Tempranillo	\$690	
Casa Madero 3V (México) Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo	\$990	

Vino Blanco / White Wine

Condor Peak (Argentina) Chardonnay	\$480	\$119
Rincones (Chile) Suavignon Blanc	\$480	\$119
Cal y Canto (España) Verdejo	\$480	\$119
Duquesa Cuvee Blanc (México) Viogner-SB-Chardonnay	\$640	\$159
Placido (Italia) Pinot Grigio	\$640	\$159
Casa Madero (México) Chardonnay	\$799	
Duquesa Rosé	\$640	

¡PREGUNTA POR NUESTROS VINOS GRIEGOS!
ASK FOR OUR GREEK WINES!

