



*El Original*



¡SÍGUENOS!  
FOLLOW US!



# ENTRADAS

 PRUEBA NUESTROS  
PLATILLOS 100% VEGANOS

-  **Calabacita estilo plaka** **\$109**  
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** **\$169**  
Queso feta asado y flameados.  
Es el entremés de Grecia que cuando  
se sirve en la mesa todos gritan... ¡OPA!
-  **Spanakopita** **\$109**  
Pasta filo relleno de espinacas con hierbas finas.  
Con queso feta + **\$30**
-  **Falafel** **\$129**  
Croquetas fritas hechas con garbanzos y especias.
-  **Croquetas de berenjena** **\$129**  
Con un toque garbanzo y acompañado de salsa de  
tomate ahumado.
- Dolmadakia (4 Pzas)**
-  **Vegana** **\$139**  
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** **\$89**  
Dip de garbanzo, acompañado de pan pita.
-  **Tapenade** **\$89**  
Paté de aceitunas negras acompañado  
de pan pita.
-  **Papas al horno estilo griegas** **\$99**  
**Papas a la francesa** **\$89**  
**Papas camote** **\$129**  
**Pan Pita Vegano** **\$20**



## SOPAS



**Crema de Portobello**  
Especial de Opa

\$109

**Avgolemono**  
Tradicional sopa de limón.

\$109

**Sopa Chickpea**

\$109

## ENSALADAS



**Ensalada Griega**

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

\$169

**Agrega pollo a la plancha (150 g) por \$80**



**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 (200 g de pulpo)**

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

\$299



**Tabule**

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

\$119



## GYROS



**Cordero con Res** \$189

**Pollo** \$169

 **Falafel** \$159

 **Vegetariano** \$159  
Combinación de champiñones de temporada acompañados de papa camote frito.

**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

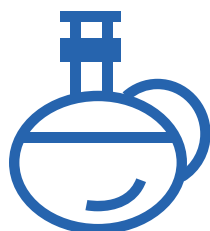
 **Torre mediterránea** \$199  
Asado de láminas de verduras en una cama de salsa de pimienta roja y queso vegano.

**Pechuga de pollo al estilo OPA 200 g** \$279  
Relleno de queso feta, espinacas, finas hierbas, bañado en salsa de hoja de parra cremosa y servido sobre un lecho de arroz y verduras.

**Mousaka tradicional plato griego** \$279  
Horneado a base de carne molida de res y cordero, rodajas de berenjena y papa con salsa bechamel acompañado de ensalada.

**Pierna de cordero horneado 350 g aprox.** \$399  
Acompañado de arroz pilaf y papas estilo griego.

**Rack de cordero a la parrilla 250 g** \$549  
Servido con puré de papas y verduras.



## DE LAS ISLAS GRIEGAS

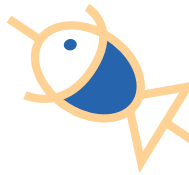
---

**Fusilli OPA** \$289  
Camarones, tocino, tomate y albahaca.

**Camarones estilo Creta** \$319  
Bañados salsa cremosa de queso de cabra.

**Filete de pescado Santorini 200 g** \$299  
Salsa de ajo rostizado y vinagre balsámico.  
Acompañado de betabel y puré de papa.

**Filete de pescado Mykonos 200 g** \$299  
Bañado en salsa de limón y aceite de oliva.  
Servido con betabel y puré de papa.



## CARNES

---

**Filete de res estilo Viotia 200 g** \$379  
Preparado con mantequilla clarificada.  
Acompañado de puré y verduras.

**Miñoneta de res 200 g** \$389  
Bañado en salsa de higo, puré de papa y verduras.

**Kebabs 200 g**  
Acompañado de arroz pilaf y verduras.

**Res** \$379  
**Pollo** \$289  
**Cordero** \$399



# POSTRES

---

**Tartaleta de fresa y yogurt griego** \$129  
Especial de la repostería de OPA con nuez.



**Baklava** \$119  
Capas de pasta filo con nueces y toque de canela endulzadas con miel de abeja.

**Mousse de higo** \$119  
Cremoso y delicioso postre.

**Brownie con helado de vainilla** \$129  
Gluten free con helado de vainilla.

**Panakota de yogurt griego** \$119

**Tiramisú Helado (Gluten free)** \$129



# CAFÉS

---

**Americano** \$49

**Espresso** \$39

**Capuchino** \$49

**Turco** \$49

**Té de genjibre** \$69

