



El Original



¡SÍGUENOS!
FOLLOW US!



ENTRADAS

 PRUEBA NUESTROS
PLATILLOS 100% VEGANOS

-  **Calabacita estilo plaka** **\$119**
Láminas de calabacita asada al grill,
aderezadas con vinagreta de la casa.
-  **Rodajas de berenjena asada** **\$149**
Bañadas en salsa de tomate fresco
con un toque de queso feta y albahaca.
(Queso Vegano opcional)
- Saganaki** **\$179**
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** **\$139**
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)

\$189

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)

\$169

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.

\$129



GYROS



Cordero con Res

\$199

Pollo

\$189



Falafel

\$189



Vegetariano

Combinación de champiñones de temporada acompañados de papa camote frito.

\$189

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 rojo 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.

\$279

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.

\$279

Pierna de cordero horneado 350 g aprox.

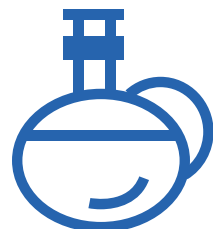
Acompañado de arroz pilaf y papas estilo griego.

\$449

Rack de cordero a la parrilla 250 g

Servido con puré de papas y verduras.

\$549



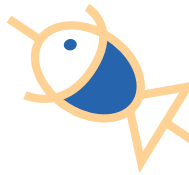
DE LAS ISLAS GRIEGAS

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

Camarones estilo Creta \$349
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 \$399
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

Helado de yogurt \$99

Bougatsa \$129

Baklava de pistache \$169
con helado mascarpone



CAFÉS

Americano \$49

Espresso \$39

Capuchino \$49

Turco \$49

Té de genjibre \$69

