

Menu

DIPS

All served with fresh pitta bread and sour dough.

White Taramasalata 11.25

Smooth cured cod roe with extra virgin oil, lemon juice and fresh dill.

“Melitzanosalata” 11.50

Smoked aubergine & piquillo peppers, lemon juice, extra virgin oil, topped with tahini dressing.

Tirokafteri 12.50

Feta, Greek yoghurt, smoked red pepper and jalapeños.

Tzatziki 10.50

Refreshing Greek yoghurt, cucumber, garlic, mint, dill & extra virgin oil.

Sabores de Aragma 26,50

Can't choose, no problem, enjoy one of each of our homemade dips for a complete Aragma experience.

COLD MEZZE & SALADS

Kalamata Olives 6.50

Marinated Manchego Cheese 8.50

Smoked Cod 15.50

with garlic crostini, grated tomato, pickled onion, fried capers and topped with a basil oil.

Corvina Ceviche 15.75

Zesty ceviche served with crispy wonton and sweet potato puree.

“Dolmadakia” 12.75

Stuffed vine leaves with aromatic mint, parsley & dill rice, served with wasabi mayo.

Dakos Salad 13.95

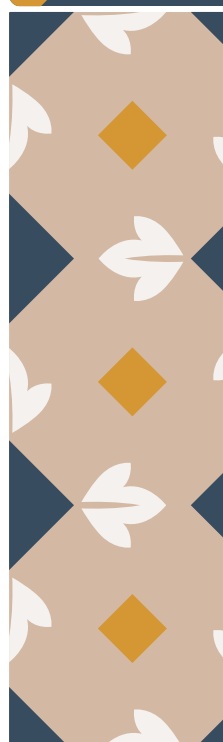
Barley rusk with crumbled feta cheese, finely chopped tomato, kalamata olives, capers, oregano & extra virgin oil.

Avocado & Fig Salad 12.95

Toasted sesame seed coated avocado slices with dried figs, rocket, baby spinach and a balsamic & fig vinaigrette.

“Gigantes” Beans 13.75

with sautéed portobello mushrooms, white miso vinaigrette, red chilli, sesame seeds and coriander.



HOT MEZZE

“Kolokythokeftedes” **V** 10.25

Courgette cakes with goats cheese and herbs, served with sweet mint chilli sauce.

Roast Sweet Potato **VG GF DF** 10.95

served with basil salsa verde.

Vegetable Gyros Tacos **VG GF DF** 12.95

Roasted artichoke, portobello mushroom, diced tomato salad and a wasabi mayonnaise.

Broiled Halloumi **GF V** 11.95

served with rocket and a sweet fig marmalade.

Prawn Saganaki **GF** 17.95

Pan fried prawns in a spicy tomato sauce with ouzo and basil. Finished in the oven with feta.

Seafood Kritharoto 21.50

Orzo pasta cooked as a risotto with prawns, octopus and clams. Finished with parmesan.

Pan-Fried Seabass **GF DF** 15.75

with tahini dressing, basil pesto and pomegranate seeds.

Stuffed Calamares **GF DF** 14.50

with paella rice and a caper salsa.

Pork Gyros Tacos **GF** 13.75

slow cooked pancetta with diced tomato salad and tzatziki.

Marinated Lamb Chops 15.95

with greek yoghurt and sambal oelek.

Chicken Paidakia **GF** 14.25

Chicken quarters cooked with a herb yogurt marinade, tossed in lemon garlic sauce.

Entrecote Steak **GF** 19.75

with red wine sauce, tarragon and roast garlic butter.

Duck Breast **DF** 17.50

served with an all spice and peppercorn sauce and marinated cucumber ribbons.

Braised Beef Shank **GF** 17.50

in spicy black tea and tomato sauce served on a smoked aubergine puree.

EXTRAS

Sour Dough **V** 5.25

Pitta Bread **V** 4.25

Gluten Free Bread **GF** 4.75

Chips **VG GF DF** 5.25

Dietary Information

V Vegetarian **VG** Vegan **GF** Gluten Free **DF** Lactose Free

Please note some of our ingredients are made in factories where they also produce items with common allergens.
Please consult your waiter for more information.

HOMEMADE DESSERTS

Chocolate Mousse 10.95

light chocolate mousse served with beetroot meringue and toasted pistachios.

Tahini Chocolate Torte 11.25

served with a tangy red fruit compote.

Deconstructed Baklava 12.75

served with pistachio cream, caramelised filo pastry, Kataifi and Greek yoghurt ice cream.

ICE-CREAM & SORBET

Ice-Cream 6.95

Greek yoghurt

Salted caramel Greek yoghurt

Dulce de leche with chocolate.

Sorbet 6.95

Lemon & basil

ARAGMA (a-ra-gma)

(adjective) Greek.

The act of chilling and enjoying life's simple pleasures with friends.



Menu

DIPS

Todos servidos con pan pitta fresco y pan de masa madre.

Taramasalata Blanca 11.25

Huevas de bacalao curadas, aceite virgen extra, zumo de limón y eneldo fresco.

“Melitzanosalata” 11.50

Berenjena y pimientos del piquillo ahumados, zumo de limón, aceite virgen extra, aliñado con tahini.

Tirokafteri 12.50

Feta, yogur griego, pimiento rojo ahumado y jalapeños.

Tzatziki 10.50

Yogur griego, pepino, ajo, menta, eneldo y aceite virgen extra.

Sabores de Aragma 26,50

No puedes elegir? No te agobies, disfruta de todos en un plato.

MEZZE FRIO & ENSALADAS

Aceitunas Kalamata 6.50

Queso Manchego Marinado 8.50

Bacalao Ahumado 15.50

con crostini de ajo, tomate rallado, cebolla encurtida, alcaparras fritas y aceite de albahaca.

Ceviche de Corvina 15.75

con crujiente de wonton y puré de boniato.

“Dolmadakia” 12.75

Hojas de parra rellenas con arroz aromático de menta, perejil, eneldo y servidas con mayonesa de wasabi.

Ensalada Dakos 13.95

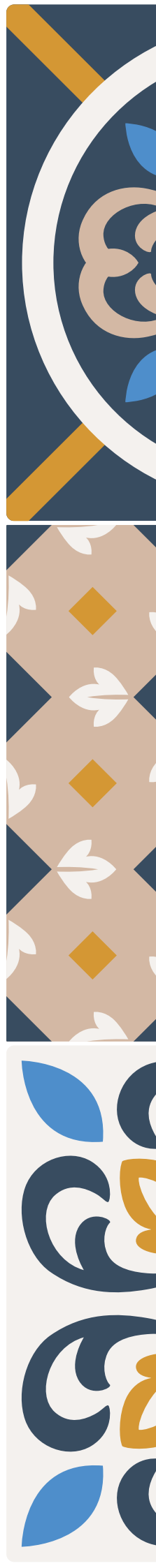
Pan de cebada con queso feta desmenuzado, tomate picado, aceitunas kalamata, alcaparras, orégano y aceite virgen extra.

Ensalada de Higos y Aguacate 12.95

Aguacate recubierto de semillas de sésamo tostadas, higos secos, rúcula, brotes de espinaca y vinagreta de balsámica de higos.

“Gigantes” Beans 13.75

with sautéed portobello mushrooms, white miso vinaigrette, red chilli, sesame seeds and coriander.



MEZZE CALIENTE

“Kolokythokeftedes”^V 10.25

Tortitas de calabacín con queso de cabra y hierbas, servidas con guindilla dulce y salsa de menta.

Boniató Asado ^{VG GF DF} 10.95

servido con salsa verde de albahaca

Tacos de Gyros Verduras ^{VG GF DF} 12.95

alcachofa asada, champiñones portobello, ensalada de tomate y mayonesa de wasabi.

Halloumi Asado ^{GF V} 11.95

servido con rúcula y mermelada de higos.

Gambas Saganaki ^{GF} 17.95

Gambas fritas en salsa de tomate picante con orzo y albahaca, terminadas al horno con queso feta desmenuzado.

Kritharoto de Mariscos 21.50

Pasta orzo cocinada como risotto, langostinos, pulpo y almejas, rematada con parmesano.

Lubina ^{GF DF} 15.75

con aderezo de tahini, pesto de albahaca y semillas de granada.

EXTRAS

Pan de Masa Madre ^V 5.25

Pan de Pita ^V 4.25

Calamares Rellenos ^{GF DF} 14.50

con arroz de paella y salsa de alcaparras.

Tacos de Gyros de Cerdo ^{GF} 13.75

Panceta cocida a fuego lento con ensalada de tomate y tzatziki.

Chuletillas de Cordero 15.95

con yogur griego y sambal oelek.

Pidakia Pollo ^{GF} 14.25

Cuartos de pollo, cocinados con una marinada de yogur y hierbas. Servidos en salsa de ajo y limón.

Entrecot ^{GF} 19.75

con salsa de vino tinto, mantequilla de estragón y ajo asado.

Pechuga de Pato ^{DF} 17.50

con salsa de pimienta de Jamaica (all spice) y tiras de pepino marinados.

Morcillo de Ternera ^{GF} 17.50

en salsa picante de tomate y té negro sobre un puré de berenjena ahumada.

Pan sin Gluten ^{GF} 4.75

Patatas Fritas ^{VG GF DF} 5.25

Informacion Dietica

^V Vegetariana ^{VG} Vegana ^{GF} Sin Gluten ^{DF} Sin Lactosa

Tenga en cuenta que algunos de nuestros ingredientes se producen en fabricas done también producen artículos con alergenos comunes.

POSTRES CASEROS

Mousse de Chocolate  10.95

con merengue de remolacha y pistachos tostados.

Tarta de Chocolate y Tahini    11.25

servida con compota de frutos rojos.

Baklava Deconstruido  12.75

servido con crema de pistacho, pasta filo caramelizada, Kataifi y helado de yogur griego.

HELADOS & SORBETES

Helados  6.95

Yogur griego

Yogur griego con Caramelo Salado

Dulce de Leche con Chocolate

Sorbete    6.95

Limón y albahaca

ARAGMA (a-ra-gma)

(adjetivo) griego.

El acto de relajarse y disfrutar de los placeres simples de la vida con amigos.

