



AZUL CONDESA
MEDITERRANEAN MEXICAN CUISINE

MENU

...SMALL BITES TO SHARE

SALSA FIESTA 12

4 Signature salsas with tortilla chips
Chips τορτίγιας με 4 διαφορετικές μεξικάνικες sauce

GUACAMOLE 14

Smashed avocado, red onion, serrano chile, red tomato, lime & anothotyros cheese.
Served with tortilla chips
Αβοκάντο, κόκκινο κρεμμύδι, serrano chile, κόκκινη ντομάτα, lime & τυρί ανθότυρο.
Σερβίρεται με chips τορτίγιας

GRILLED TALAGANI 14

Grilled Talagani cheese, served with mexican salsa roja, jalapeno jam
& homemade corn tortillas
Τυρί Ταλαγάνι, σερβιρισμένο με μεξικανική σάλτσα roja, μαρμελάδα jalapeno
& σπιτικές tortillas καλαμποκιού

BEFF & SHRIMP EMPANADAS 15

Fried pies stuffed with beef & shrimp, spring onion,
chimichurri sauce & acevichada sauce
Τηγανιτές πίτες γεμιστές με κιμά και γαρίδες, φρέσκο κρεμμύδι,
σάλτσα chimichurri & acevichada sauce

CAUSA CROQUETTES 16

Peruvian style smashed potato, filled with crab meat,
served with greek tzatziki-avocado puree & acevichada sauce
Peruvian style πουρές πατάτας σε ranko & lime, ψίχα καβουριού,
τζατζίκι με αβοκάντο & acevichada sauce

CHIMICHANGA BITES 17

Baked chicken tinga rolls, topping with sour cream & fresh cheese.
Served with pico de pina & jalapeno sauce
Φύλλο κρούστας με γέμιση κοτόπουλο tinga, sour cream & φρέσκο τυρί.
Σερβίρεται με pico de pina & jalapeno sauce

SCALLOPS 18

Confit Scallops with chili oil infused with mexican herbs,
Pisco Peruano & grilled butter
Με αρωματισμένο βούτυρο, Περουβιανό Pisco
& chili oil με μεξικάνικα μπαχαρικά

* ENSALADAS *

AMAZONICA SALAD 15

Green salad, tomato, cranberry, anothytros cheese & citrus dressing
Πράσινη σαλάτα, τομάτα, cranberry, τυρί ανθότυρο & σάλτσα εσπεριδοειδών

CAESAR SALAD 16

Romaine lettuce with grilled chicken, sweet corn, croutons, sundried tomatoes,
parmesan crust & Caesar dressing
Σαλάτα μαρούλι με κοτόπουλο, γλυκό καλαμπόκι, κρουτόνς, αποξηραμένες τομάτες,
κρούστα παρμεζάνας & σάλτσα Caesar

MEDITERRANEAN SALAD 16

Cherry tomatoes, avocado, mint leaves, onion, feta cheese,
carob syrop & mediterranean honey dressing
Τοματίνια, αβοκάντο, φύλλα μέντας, κρεμμύδι, τυρί φέτα
& μεσογειακή σάλτσα με χαρουπόμελο

BURRATA MEXICANA 16

Mixed cherry tomatoes & green mexican tomatillos, bread toast,
passion fruit chutney & basil pesto
Μικτά τοματίνια & πράσινα mexican tomatillos, φρυγανισμένο ψωμί,
μαρμελάδα passion fruit & πέστο βασιλικού

ROCK SHRIMP SALAD 17

Mixed greens & red cabbage, tamarind dressing, topping with rock shrimps tempura
& chipotle mayo
Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, κόκκινο λάχανο, με tamarind dressing,
γαρίδες tempura & μαγιονέζα chipotle



★ CRUDO ★

TUNA TOSTADA 16

Tuna, greek tzatziki-avocado puree, cucumber, watermelon, red onion & roasted habanero mayo

Τόνος, ελληνικό τζατζίκι με πουρέ αβοκάντο, αγγούρι, καρπούζι, κόκκινο κρεμμύδι & habanero mayo

CEVICHE TROPICAL 16

Shrimp, tuna & seabass, coconut leche de tigre, mango, red onion, aji limo pepper, plantain chips, quinoa pops & roasted pumpkin seeds

Γαρίδες, τόνος, λαβράκι, leche de tigre με καρύδα, μάνγκο, κόκκινο κρεμμύδι, πιπεριά aji limo, chips μπανάνας, κινόα pops & ψημένοι σπόροι κολοκύθας

TIRADITO NIKKEI 16

Tiradito salmon with tiger milk confit, aji limo pepper & chalaquita sauce

Σολομός Tiradito με σάλτσα tiger milk confit, πιπεριά aji limo & σάλτσα chalaquita

SEABASS CARPACCIO 16

Cucumber, red onion, greek tzatziki-avocado puree, marinated in passion fruit leche de tigre dressing

Carpaccio λαβράκι, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, ελληνικό τζατζίκι με πουρέ αβοκάντο, μαριναρισμένο σε σάλτσα leche de tigre passion fruit

COCKTAIL DE CAMARON 17

Shrimps, avocado, cucumber, serrano chile, tomato juice & lime.

Served with Mediterranean salted crackers

Γαρίδες, αβοκάντο, αγγούρι, serrano chile, χυμός τομάτας & lime.

Σερβίρεται με μεσογειακά αλμυρά κρακεράκια



★ ENTRADAS ★

FRIED POTATOES 14

Greek style fried potatoes with eggs
Τηγανητές πατάτες Greek style με αυγά

CAULIFLOWER 14

Grilled cauliflower with romesco sauce
Ψητό κουνουπίδι με romesco sauce

BROCOLI 14

Grilled broccoli with roasted tahini sauce
Ψητό μπρόκολο με σάλτσα από ταχίνι

CALAMARES FRITOS 15

Fried squid with hacienda chili mix,
acevichada & jalapeno sauce
Τηγανητά καλαμάρια με μείγμα chili hacienda,
σάλτσα acevichada & jalapeno

MEDITERRANEAN QUESITO CHORIZO 16

Greek feta cheese, chorizo, tomato,
olive oil & green peppers
Ελληνική φέτα, chorizo, τομάτα,
ελαιόλαδο & πράσινες πιπεριές

ANTICUCHO CHICKEN OR BLACK ANGUS BEEF (2 pcs) 16

Marinated skewers with chimichurri
& anticuchera sauce
Μαριναρισμένα σουβλάκια με σάλτσα chimichurri
& anticuchera sauce

CAMARONES COCO 17

Coconut panko shrimps.
Served with hibiscus & chile morita sauce
Γαρίδες με panko καρύδας.
Σερβίρονται με σάλτσα ιβίσκου & chili morita sauce

★ TACOS ★

2 PCS

VEGETERIANO 15

Lettuce leaf, grilled mixed bell peppers, beans sprouts, sweet corn, adzuki beans & aubergine, topping with crispy avocado, sour cream & homemade salsa
Φύλλο μαρουλιού, ψητές πιπεριές, φύτρα φασολιού, γλυκό καλαμπόκι, κόκκινα φασόλια, μελιτζάνα, τραγανό αβοκάντο, sour cream & σπιτική μεξικάνικη σάλτσα

BAJA 16

Flour tortilla, beer butter seabass, grilled cheese, topping with chipotle mayo, beetroot, cabbage & avocado sauce
Tortilla από αλεύρι, λαβράκι με βούτυρο μπύρας, mix τυριών, καλυμμένη με μαγιονέζα chipotle, παντζάρι, λάχανο & πουρές αβοκάντο

POLLOS HERMANOS 16

Homemade corn tortilla, grilled chicken marinated in chipotle adobo, avocado sauce, topping with pico de gallo & spicy honey tzatziki sauce
Σπιτική tortilla καλαμποκιού, κοτόπουλο μαριναρισμένο σε chipotle adobo, πουρές αβοκάντο, pico de gallo & πικάντικο τζατζίκι με μέλι

AL PASTOR 16

Homemade corn tortilla, pork belly marinated al pastor, grilled pineapple, topping with pico de pina & jalapeno sauce
Σπιτική tortilla καλαμποκιού, μαριναρισμένο al pastor, ανανάς, pico de pina & jalapeno sauce

ACAPULCO 17

Corn tortilla with crispy soft-shell crab, grilled cheese & avocado. Topping with chili mayonnaise
Tortilla καλαμποκιού με ψύχα καβουριού, mix τυριών, αβοκάντο & spicy μαγιονέζα

CAMARONES 17

Flour tortilla with crispy shrimp, daikon, coleslaw salad & acevichada sauce
Tortilla αλεύρου, γαρίδες, daikon, σαλάτα coleslaw & acevichada sauce

TULUM 17

Homemade corn tortilla with slow cooked inside skirt beef, marinated in adobo sauce, onion, coriander & jalapeno sauce
Τορτίγια καλαμποκιού με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι σε adobo sauce, κρεμμύδι, κόλιανδρο & jalapeno sauce

SINALOA 18

Homemade corn tortilla, grilled Black Angus flank steak, marinated in Sinaloa style, topping with pickled onions, fried potatoes & avocado sauce
Σπιτική tortilla καλαμποκιού, Black Angus flank steak, μαριναρισμένο σε Sinaloa style, καλυμμένο με τουρσί κρεμμυδιών, τηγανητές πατάτες & σάλτσα αβοκάντο

MEXICAN CLASSICS

GRINGA VEGETERIAN 16

Quesadilla with grilled cheese, served with sour cream, pico de gallo, smashed avocado & salsa roja
Quesadilla με mix τυριών, σερβίρεται με sour cream, pico de gallo, αβοκάντο & σάλτσα roja

+Add - CHICKEN 4

+Add - PASTOR 4

+Add - BEEF 8

BURRITO VEGETERIAN 18

Filling with grilled cheese, lettuce, sour cream, mexican rice, guacamole & chipotle mayo
Γεμιστό με mix τυριών, μαρούλι, sour cream, μεξικάνικο ρύζι, guacamole & μαγιονέζα chipotle

+Add - CHICKEN 4

+Add - PASTOR 4

+Add - BEEF 8

FAJITAS VEGETERIAN 22

Mixed bell peppers, butter infused with Tequila blanco, served with sour cream, mexican rice, pico de gallo, jalapeno sauce & homemade corn tortillas
Ανάμεικτες πιπεριές με αρωματισμένο βούτυρο με Tequila blanco. Σερβίρονται με sour cream, μεξικάνικο ρύζι, pico de gallo, σάλτσα jalapeno & σπιτικές tortillas καλαμποκιού

+Add - CHICKEN 4

+Add - BEEF 8

+Add - SEAFOOD 9

★ BURGERS ★

BEEF BURGER 18

Brioche bun with Black Angus minced beef, bacon, grilled pineapple, cheddar, lettuce & jalapeno jam
Ψωμάκι brioche με μπιφτέκι Black Angus, μπέικον, ψητό ανανά, cheddar, μαρούλι & μαρμελάδα jalapeno

COD BURGER 18

Brioche bun with cod, aioli sauce, iceberg & tomato
Ψωμάκι brioche με μπακαλιάρο, σάλτσα αϊόλι, iceberg & τομάτα

★ ROBATA SEAFOOD ★

SALMON FILLET 22

With mango mexican pepper leaf sauce & smashed sweet potato
Φιλέτο σολομού με σάλτσα από μεξικάνικο πιπερόφυλλο με μάνγκο
& πουρέ γλυκοπατάτας

PESCADO A LA VERACRUZANA 26

Seabass fillet, served with mexican tomato sauce, olives & kerato peppers
Φιλέτο λαβράκι, σερβιρισμένο με μεξικανική σάλτσα τομάτας,
ελιές & πιπεριές kerato

CAMARONES AL AJILLO 28

Tiger shrimps, chile guajillo peppers & citrus sauce
Γαρίδες στην robata με βούτυρο, σάλτσα εσπεριδοειδών με chile guajillo πιπεριές

SEAFOOD PAELLA (FOR 2) 34

Bomba rice with shrimps, scallops, squid, seabass, chorizo,
green beans, red pepper & saffron
Ρύζι bomba με γαρίδες, χτένια, καλαμάρι, λαβράκι, chorizo,
φασόλια, κόκκινη πιπεριά & σαφράν

...FROM THE FARM

SPAGHETTI A LA MEXICANA 20

Spaghetti with chili con carne, chipotle, sour cream & parmesan cheese
Σπαγγέτι με chili con carne, chipotle, sour cream & τυρί παρμεζάνα

CHICKEN CHURRASCO 22

With salsa parrillera & sweet corn
Με σάλτσα parrillera & γλυκό καλαμπόκι

PICANHA STEAK (300 GR) 40

With chimichurri sauce & mixed green salad
Με σάλτσα chimichurri & μικτή πράσινη σαλάτα

RIB EYE BLACK ANGUS (300 GR) 50

With chimichurri sauce
Σερβίρεται με σάλτσα chimichurri

SIDES

MEXICAN RICE 9

With mix of veggies

Μεξικάνικο ρύζι με mix λαχανικών

PIMIENTOS DE PADRON 9

Πράσινες πιπεριές padron

SWEET CORN 9

With truffle mayo and fresh cheese

Ψητό καλαμπόκι με μαγιονέζα τρούφας και τυρί ανθότυρο

PATATAS BRAVAS 10

Fried potatoes bravas with chipotle mayo and sour cream

Τραγανές πατάτες bravas με μαγιονέζα chipotle και sour cream

SMASHED POTATOES PUREE 10

With truffle oil and parmesan cheese

Πουρές πατάτας με λάδι τρούφας και τυρί παρμεζάνα





AZUL CONDESA

MEDITERRANEAN MEXICAN CUISINE

AZUL CONDESA's philosophy is to step into a world where Mediterranean freshness meets Mexican boldness and creativity. Our modern concept cherishes flavor, hospitality, and experience, aiming for each dish to narrate a tale and every visit to etch a lasting memory.

Hailing from Mexico, our executive Chef Hector Lugo Olvera intertwines the vibrancy, aromas, and rich flavors of authentic Mexican cuisine with a touch of Mediterranean finesse at Mykonos. With a global culinary journey and a creative touch, he ingeniously fuses Mediterranean ingredients to craft dishes that astonish and ignite inspiration.





Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE).

Για το μαγείρεμα και την παρασκευή dressings χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο (*).

For cooking and dressings preparation we use olive oil. For frying we use sunflower oil. Frozen products are indicated by an asterisk (*).

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.

THE STORE IS OBLIGED TO HAVE COMPLAINT FORMS, AVAILABLE TO CUSTOMERS IN THE SPECIAL CASE BY THE EXIT.

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.

Prices are inclusive of all taxes and duties.

Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Prices can change without prior notice.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χριστίνα Παππά

Person Responsible upon Market Inspection: Christina Pappa

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RE-
CEIVED (RECEIPT – INVOICE).

Για το μαγείρεμα και την παρασκευή dressings χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο. Για το
τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με
αστερίσκο (*).

For cooking and dressings preparation we use olive oil. For frying we use sunflower
oil. Frozen products are indicated by an asterisk (*).

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ
ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.

THE STORE IS OBLIGED TO HAVE COMPLAINT FORMS, AVAILABLE TO CUSTOMERS IN
THE SPECIAL CASE BY THE EXIT.

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και
επιβαρύνσεις.

Prices are inclusive of all taxes and duties.

Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Prices can change without prior notice.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χριστίνα Παππά

Person Responsible upon Market Inspection: Christina Pappa