

MENÚS DEGUSTACIÓN



GRUPO
*lili
Cook*

GASTROBAR • VERMUTERÍA • CAMPO DE TIRO

reservas: lilicookgastrobar@hotmail.com - 923 623 433

MENÚ NÚMERO 1

Aperitivo del día

Entrante

Ensalada de bacalao confitado, naranja y aceitunas negras

Pescados

Lomo de merluza con crema de marisco y verduritas

Carnes

Codillo de cerdo deshuesado y crujiente, tomate especiado y patata

Postre

Milhojas de hojaldre con crema pastelera y frambuesas

Bebida

Vino tinto Regalía de Ansuero D.O. Ribera del Duero

Vino blanco Bascarlón D.O. Rueda

Agua, vino, café y licor o mini gin tonic incluido

Vino tinto Marqués de Vargas Reserva D.O.C. Rioja

Vino tinto Conde de San Cristóbal D.O. Ribera del Duero

Suplemento de 4 euros

33 euros

iva incluido



**NOV
DIC**

MENÚ NÚMERO 2

Aperitivo del día

Entrantes

Crema de sopas de ajo, con jamón y langostinos
Ensalada de bacalao confitado, naranja y aceitunas negras

Pescados

Lomo de merluza con crema de marisco y verduritas

Carnes

Presa de ibérico, raíz de apio a la mantequilla y jugo de jamón

Postre

Milhojas de hojaldre con crema pastelera y frambuesas

Bebida

Vino tinto Regalía de Ansuero D.O. Ribera del Duero
Vino blanco Bascarlón D.O. Rueda
Agua, vino, café y licor o mini gin tonic incluido

Vino tinto Marqués de Vargas Reserva D.O.C. Rioja
Vino tinto Conde de San Cristóbal D.O. Ribera del Duero
Suplemento de 4 euros

39 euros
iva incluido



**NOV
DIC**

MENÚ NÚMERO 3

Aperitivo del día

Entrantes

Crema de sopas de ajo, con jamón y langostinos
Carpaccio de bola ibérica y tomate semimontado
Ensalada de bacalao confitado, naranja y aceitunas negras

Pescados

Suquet de rape y langostino

Carnes

Solomillo de ternera con parmentiere y jugo de carne

Postre

Coulant de chocolate, garrapiñadas y crema inglesa

Bebida

Vino tinto Regalía de Ansuero D.O. Ribera del Duero
Vino blanco Bascarlón D.O. Rueda
Agua, vino, café y licor o mini gin tonic incluido

Vino tinto Marqués de Vargas Reserva D.O.C. Rioja
Vino tinto Conde de San Cristóbal D.O. Ribera del Duero
Suplemento de 4 euros

45 euros

iva incluido



NOV
DIC