

# MENÚS

## NAVIDAD 2018



GRUPO

*lili*  
*Cook*

GASTROBAR • VERMUTERÍA • CAMPO DE TIRO

reservas: [lilicookgastrobar@hotmail.com](mailto:lilicookgastrobar@hotmail.com) - 923 623 433

# MENÚ DÍA DE NAVIDAD

## Aperitivo

Crema Dubarry, y salteado de langostinos

## Entrante

Rulo de salmón ahumado, cremoso de queso y eneldo, huevas de trucha

## Pescados

Lomo de bacalao al horno, patatas meneadas y ajada

## Carnes

Presa ibérica de bellota, jugo de vino rancio y boniato

## Postre

Milhojas de hojaldre con crema de mascarpone y vainilla, dulce de leche y helado de caramelo

## 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



# MENÚ DÍA DE REYES

## Aperitivo

Crema de mariscos y buñuelo de gambas al ajillo

## Entrante

Coca de sardina ahumada y escabechada con sus verduritas y manzana

## Pescados

Lomo de merluza al horno, consomé de sus espinas al laurel y patatas confitadas

## Carnes

Carrillera de ternera, compota agridulce de chalotas

## Postre

Roscón de Reyes y helado

## 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



# NOCHEVIEJA EN LILICOOK GASTROBAR

## Cocktail de bienvenida de pie

Champagne G.H. Mumm

Surtido de canapés

Jamón de bellota ibérico D.O.P. Guijuelo cortado a cuchillo

Lomo de bellota ibérico D.O.P. Guijuelo

## Aperitivo

Crema templada de foie, almendra garrapiñada y pan de especias

## Entrante

Ensalada de gallina de campo en escabeche con sus verduras y fruta

## Pescados

Tartar de atún y carabinero, compota de tomate especiado y aguacate

## Carnes

Solomillo de ternera, boletus al ajillo y jugo de carne

## Postre

Coulant de chocolate blanco, cremoso de pistacho y helado de yogur.

## Bebida

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

o

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

Agua, vino, café, cava y licor incluido

---

Uvas de la suerte y cava Freixenet Vintage Reserva 2011

Bolsa de cotillón

Copas a 5 euros en barra

**78 euros**

iva incluido



# NOCHEVIEJA EN LILICOOK VERMUTERIA

## Cocktail de bienvenida de pie

Champagne G.H. Mumm

Surtido de canapés

Jamón de bellota Alta Gastronomía FISAN

Lomo de bellota FISAN

## Aperitivo

Crema de almejas en salsa verde y royal de gambas

## Entrante

Timbal de sardinas en vinagre, tapenade y tomate concasse

## Pescados

Taco de corvina al horno, verduras y veluté de jamón

## Carnes

Lomo de ternera, estofado de setas y jugo de carne

## Postre

Coulant de chocolate blanco, cremoso de pistacho y helado de yogur

## Bebida

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

o

Vino blanco Basarlón D.O. Rueda

Agua, vino, café, cava y licor incluido

---

Uvas de la suerte y cava Freixenet Vintage Reserva 2011

Bolsa de cotillón

Copas a 5 euros en barra

**78 euros**

iva incluido



# NOCHEVIEJA EN LILICOOK CAMPO DE TIRO

## Cocktail de bienvenida de pie

Champagne G.H. Mumm

Surtido de canapés

Jamón de bellota ibérico D.O.P. Guijuelo cortado a cuchillo

Lomo de bellota ibérico D.O.P. Guijuelo

## Aperitivo

Crema templada de foie, almendra garrapiñada y pan de especias

## Entrante

Ensalada de gallina de campo en escabeche con sus verduras y fruta

## Pescados

Taco de corvina al horno, verduritas y veluté de jamón

## Carnes

Solomillo de ternera, boletus al ajillo y jugo de carne

## Postre

Coulant de chocolate blanco, cremoso de pistacho y helado de yogur.

## Bebida

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

o

Vino blanco Basarlón D.O. Rueda

agua, vino, café, cava y licor incluido

-----  
Uvas de la suerte y cava Freixenet Vintage Reserva 2011

Bolsa de cotillón

Copas a 5 euros en barra

**78 euros**

iva incluido

