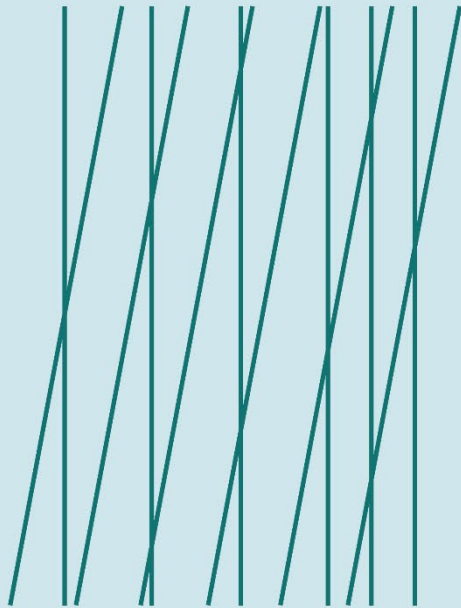


liliCook
COCINA



CHACINAS

Jamón de bellota 75% raza ibérica Garcigrande de Bellota <i>Lácteos, gluten, sulfitos</i>	Media Ración 15,00 €	26,00 €
Lomo de bellota 75% raza ibérica Garcigrande de Bellota <i>Lácteos, gluten, sulfitos</i>	Media Ración 15,00 €	26,00 €
Secreto embuchado de bellota 75% raza ibérica Garcigrande de Bellota <i>Lácteos, gluten, sulfitos</i>	Media Ración 12,00 €	22,00 €
Lomito de bellota 75% raza ibérica Garcigrande de Bellota <i>Lácteos, gluten, sulfitos</i>	Media Ración 13,00 €	24,00 €
Pan cristal tostado con tomate <i>Gluten</i>		4,50 €

QUESOS

Surtido de quesos nacionales (4 clases de quesos)		26,00 €
<i>Lácteos, gluten, sulfitos</i>		
Medio surtido de quesos nacionales (4 clases de quesos)		15,00 €
<i>Lácteos, gluten, sulfitos</i>		
Quesería Pría. Tres leches pasteurizadas al pimentón. Punto de picante. Llanes de Pría (Asturias)	Media Ración 15,00 €	24,00 €
<i>Lácteos, gluten, sulfitos</i>		
Quesería Carlos Navas. Leche cruda de oveja. Punto de Madurado 2 años. Peñaranda de Bracamonte (Salamanca)	Media Ración 12,00 €	17,00 €
<i>Lácteos, gluten, sulfitos</i>		
Quesería Payoyo. Leche cruda de cabra semicurado. Villaluenga del Rosario (Cádiz)	Media Ración 13,00 €	19,50 €
<i>Lácteos, gluten, sulfitos</i>		
Queserías Romero. Leche cruda de oveja y cabra curado en A.O.V.E. Ocaña (Toledo)	Media Ración 14,00 €	22,00 €
<i>Lácteos, gluten, sulfitos</i>		
Quesería Picos de Europa. Leche pasteurizada de cabra y vaca. Queso azul. Posada de Valdeón (León)	Media Ración 10,00 €	18,00 €
<i>Lácteos, gluten, sulfitos</i>		
Queserías Cañarejal. Leche cruda de oveja. Pollos (Valladolid)	Media Ración 11,00 €	18,50 €
<i>Lácteos, gluten, sulfitos</i>		
Quesería Don Crisanto. Leche pasteurizada de vaca ahumado. Villalba (Lugo)	Media Ración 9,50 €	17,00 €
<i>Lácteos, gluten, sulfitos</i>		

Todos los quesos van acompañados de picos de pan y confitura casera de temporada.

ENTRANTES

Steak tartar de vaca madurada, pan cristal y chips de patatas Fátima <i>Gluten, mostaza, huevo, pescado, sulfitos</i>	Media Ración 14,00 €	26,00 €
Carpaccio de bola de bellota 75% raza ibérica semiahumada y tomate emulsionado <i>Sésamo, sulfitos</i>		21,00 €
Ensalada de burrata, anacardos, tomates asados y lascas de jamón de bellota <i>Lácteos, frutos secos, sulfitos</i>		19,00 €
Pasta a la crema de trufa blanca, papada de bellota Garcigrande y queso "galmesano" <i>Gluten, lácteos, huevo</i>		19,00 €
Tataki de atún rojo Balfegó, ensalada de pepino y confitura de limón y jengibre <i>Pescado, soja, sulfitos, sésamo</i>	Media Ración 13,00 €	25,00 €
Flores de alcachofas confitadas al horno de brasa, salsa de yema de huevo y papada de bellota Garcigrande <i>Huevo</i>	Unidad adicional 6,50 €	19,00 €
La croqueta de lilicook (pregunte por nuestra croqueta de hoy) <i>Gluten, sulfitos, huevo</i>		3,50 €
Molleja de ternera a la brasa, chimichurri de hierbas frescas y pimientos cristal <i>Sulfitos</i>		17,50 €
Cazuela de callos y morros de ternera guisados <i>Sulfitos</i>	Media Ración 9,00 €	18,50 €
Anchoas del Cantábrico Sanfilippo pan cristal y tomate <i>Pescado, gluten, sulfitos</i>		25,00 €

*Bollo de pan 1,40 euros/pers

Todos los precios incluyen I.V.A.

Salpicón de rape y langostinos, escabeche cítrico y huevas <i>Pescados, crustáceos, moluscos, sulfitos</i>	Media Ración 13,00 €	21,00 €
Terrina de oreja y pulpo, salsa brava y ajos fritos <i>Moluscos, sulfitos</i>		19,00 €
Ensalada de pollo marinado, picatostes y salsa César <i>Gluten, mostaza, pescado, lácteos, huevo, sulfitos</i>	Media Ración 10,00 €	18,00 €

PESCADOS

Rodaballo asado a la donostiarra para dos personas <i>Pescado, sulfitos</i>	62,00 €
Lubina a la espalda para dos personas <i>Pescado, sulfitos</i>	58,00 €
Lenguado a la meniere <i>Pescado, lácteos</i>	26,00 €
Lomo de bacalao al pil-pil <i>Pescado</i>	26,00 €
Parpatana de atún Balfegó a la brasa, puerro a la brasa y teriyaki <i>Pescado, sésamo, soja, sulfitos</i>	32,00 €

CARNES

Solomillo de ternera Rossini <i>Sulfitos, lácteos</i>	29,50 €
Presa de ibérico a la parrilla de carbón para compartir 2-3 personas (600 gr aprox.) <i>Sin alérgenos</i>	68,00 €/kg
Entrecote de ternera charra al horno de carbón (400gr aprox.) <i>Sin alérgenos</i>	26,00 €
Entrecote de vaca madurada al horno de carbón (400 gr aprox.) <i>Sin alérgenos</i>	28,00 €
Lingote de lechazo migas de pastor y salsa de miel y romero <i>Gluten, sulfitos</i>	24,00 €
Canelones de carrilleras de ternera estofadas al oloroso y queso de oveja <i>Gluten, huevo, lácteos, sulfitos</i>	23,00 €
Alas de pollo fritas y al ajillo <i>Sulfitos</i>	19,00 €

CARNES MADURADAS

Chuleta de ternera · Carlos Macías [Salamanca] <i>28 días de maduración</i>	59,00 €/kg
Chuleta de vaca · Carlos Macías [Salamanca] <i>42 días de maduración</i>	65,00 €/kg
Chuleta de la Valmuza · Mulas [Salamanca] <i>60 días de maduración</i>	69,00 €/kg
Chuleta de Simmental · Finca Valgañón [Alemania] <i>54 días de maduración</i>	71,00 €/kg
Chuleta de Angus · Finca Valgañón [Reino Unido] <i>45 días de maduración</i>	73,00 €/kg
Chuleta de Frisona · Cárnicas Canales [San Sebastián] <i>47 días de maduración</i>	79,00 €/kg
Chuleta de Angus · Miguel Vergara [España] <i>70 días de maduración</i>	81,00 €/kg
Chuleta de Minhota · El capricho [Portugal] <i>80 días de maduración</i>	84,00 €/kg
Chuleta de Bellota · Juan Navarro [España] <i>98 días de maduración</i>	95,00 €/kg

GUARNICIONES

Patatas fritas caseras <i>Sin alérgenos</i>	6,00 €
Pimientos cristal <i>Sulfitos</i>	7,00 €
Papas arrugás <i>Sin alérgenos</i>	6,00 €
Ensalada de lechuga con cebolla <i>Sulfitos</i>	5,50 €

*Bollo de pan 1,40 euros/pers

Todos los precios incluyen I.V.A.

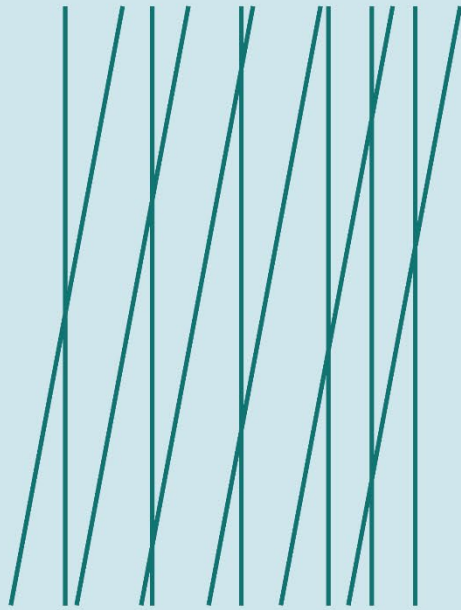
PARA LOS NIÑOS

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas <i>Gluten, huevo</i>	9,00€
Hamburguesa de ternera a la parrilla con patatas fritas <i>Gluten, huevo, lácteos</i>	9,00€
Arroz con tomate y huevo frito <i>Sulfitos, huevo</i>	9,00€
Pasta con tomate <i>Gluten, sulfitos</i>	9,00€
Plato combinado de huevo frito, patatas fritas y croquetas <i>Huevo, gluten</i>	9,00€
Filetes de lomo ibérico adobados con patatas <i>Sulfitos</i>	15,00€
Helado a elegir <i>Gluten, huevo, lácteos, sésamo, soja, frutos secos</i>	6,00€

POSTRES

Coulant de avellanas y tierra de chocolate blanco	10,00€
<i>Tiempo de preparación: 9 minutos</i>	
<i>Frutos secos, gluten, huevo, lácteos, soja</i>	
<i>Disponemos de coulant de chocolate sin gluten y coulant vegano</i>	
Obleas Fabián Martín, crema de limón y merengue	9,50€
<i>Gluten, huevo, soja, lácteos</i>	
Milhojas de hojaldre caramelizado, crema pastelera y chantilly	8,00€
<i>Gluten, lácteos, huevo</i>	
Tiramisú tradicional con helado de café	8,50€
<i>Gluten, lácteos, huevo</i>	
Tarta de manzana al momento y helado de vainilla	9,00€
<i>Gluten, huevo, lácteos</i>	
Tarta de queso al horno y helado de nata	9,00€
<i>Gluten, huevos, lácteos, soja</i>	

liliCook
C O C I N A



ENGLISH

IBERICO COLD CUTS

Garcigrande acorn-fed Iberico ham 75% Iberian breed <i>Dairy products, gluten, sulphites</i>	Small Portion 15,00 €	26,00 €
Garcigrande acorn-fed Iberico loin 75% Iberian breed <i>Dairy products, gluten, sulphites</i>	Small Portion 15,00 €	26,00 €
Garcigrande stuffed acorn-fed Iberico "secreto" (iberico cut) 75% Iberian breed <i>Dairy products, gluten, sulphites</i>	Small Portion 12,00 €	22,00 €
Garcigrande acorn-fed Iberico 'Lomito' (iberico meat cut) 75% Iberian breed <i>Dairy products, gluten, sulphites</i>	Small Portion 13,00 €	24,00 €
Toasted glass bread with tomato <i>Gluten</i>		4,50 €

CHEESES

Cheese national selection (4 types of cheese) 26,00 €

Dairy products, gluten, sulphites

Cheese national selection small portion (4 types of cheese) 15,00 €

Dairy products, gluten, sulphites

Quesería Pría. Three milks with paprika. Spicy. Llanes de Pría (Asturias) 15,00 € Small Portion 24,00 €

Dairy products, gluten, sulphites

Quesería Carlos Navas. Sheep cheese (raw milk). Matured 2 years. Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 12,00 € Small Portion 17,00 €

Dairy products, gluten, sulphites

Quesería Payoyo. Sheep cheese cured in butter and Rosemary (raw milk). Villaluenga del Rosario (Cádiz) 13,00 € Small Portion 19,50 €

Dairy products, gluten, sulphites

Queserías Romero. Sheep and goat cheese cured in Extra Virgin Olive Oil (raw milk). Ocaña (Toledo) 14,00 € Small Portion 22,00 €

Dairy products, gluten, sulphites

Quesería Picos de Europa. Pasteurized cow and goat's milk. Blue cheese. Posada de Valdeón (León) 10,00 € Small Portion 18,00 €

Dairy products, gluten, sulphites

Queserías Cañarejal. Cured sheep cheese (raw milk). Pollos (Valladolid) 11,00 € Small Portion 18,50 €

Dairy products, gluten, sulphites

Quesería Don Crisanto. Pasteurized cow's milk, smoked cheese. Villalba (Lugo) 9,50 € Small Portion 17,00 €

Dairy products, gluten, sulphites

All cheeses are served with bread peaks and seasonal homemade jam.

STARTERS

Matured beef tartare, glass bread and Fatima's chips <i>Gluten, mustard, egg, fish, sulphites</i>	Small Portion 14,00 €	26,00 €
Semi-smoked acorn-fed 'bola ibérica' (iberico meat cut) carpaccio served with emulsified tomato <i>Sesame, sulphites</i>		21,00 €
Burrata salad, cashew nuts, roasted tomatoes and acorn-fed ham slices <i>Dairy products, nuts, sulphites</i>		19,00 €
Pasta with white truffle cream, Garcigrande acorn-fed pork jowl and 'galmesano' cheese <i>Gluten, dairy products, egg</i>		19,00 €
Balfegó red tuna tataky, cucumber salad and lemon and ginger jam <i>Fish, soy, sulphites, sesame</i>	Small Portion 13,00 €	25,00 €
Roasted confit artichoke flowers with egg yolk and Garcigrande acorn-fed pork jowl <i>Egg</i>	Extra unit 6,50 €	19,00 €
The lilicook croquette (please enquire about our croquette of the day) <i>Gluten, sulphites, egg</i>		3,50 €
Grilled gizzard, fresh herbs chimichurri and crystal peppers <i>Sulphites</i>		17,50 €
Stewed beef tripe and snout casserole <i>Sulphites</i>	Small Portion 9,00 €	18,50 €

*Bread roll 1,40 euro/pers

All prices include VAT

Cantabrian Sea Sanfilipo anchovies with glass bread and tomato <i>Fish, gluten, sulphites</i>		25,00 €
Monkfish and prawns 'salpicón', citric marinade and fish roe <i>Fish, crustaceans, molluscs, sulphites</i>	Small Portion 13,00 €	21,00 €
Pork ear and octopus terrine, brava sauce and fried garlicks <i>Molluscs, sulphites</i>		19,00 €
Marinated chicken salad, croutons and Cesar sauce <i>Gluten, mustard, fish, dairy products, egg, sulphites</i>	Small Portion 10,00 €	18,00 €

FISH DISHES

Roast turbot donostiarra style for two people <i>Fish, sulphites</i>	62,00 €
Sea bass, butterflied and grilled for two people <i>Fish, sulphites</i>	58,00 €
Sole fillet meniere style <i>Fish, dairy products</i>	26,00 €
Cod loin with pil-pil <i>Fish</i>	26,00 €
Roasted Balfegó 'parpatana' [tuna cut], roasted leek and teriyaki <i>Fish, sesame, soy, sulphites</i>	32,00 €

MEAT DISHES

Rossini beef sirloin <i>Sulphites, dairy products</i>	29,50 €
'Preso ibérica' (iberico meat cut) on the charcoal grill for share between 2-3 people (600 gr approx.) <i>Allergen-free</i>	68,00 €/kg
'Charro' beef entrecôte on the charcoal oven (400gr approx.) <i>Allergen-free</i>	26,00 €
Matured cow entrecôte on the charcoal oven (400gr approx.) <i>Allergen-free</i>	28,00 €
Suckling lamb, 'migas de pastor' (shepherd's breadcrumbs) and honey and rosemary sauce <i>Gluten, sulphites</i>	24,00 €
Beef cheeks in Oloroso wine stew cannelloni and sheep cheese <i>Gluten, egg, dairy products, sulphites</i>	23,00 €
Chicken wings fried with garlic <i>Sulphites</i>	19,00 €

MATURED MEATS

Beef steak · Carlos Macías [Salamanca] <i>Matured 28 days</i>	59,00 €/kg
Cow steak · Carlos Macías [Salamanca] <i>Matured 42 days</i>	65,00 €/kg
Valmuza steak · Mulas [Salamanca] <i>Matured 60 days</i>	69,00 €/kg
Simmental steak · Finca Valgañón [Germany] <i>Matured 54 days</i>	71,00 €/kg
Angus steak · Finca Valgañón [United Kingdom] <i>Matured 45 days</i>	73,00 €/kg
Frisona steak · Cárnicas Canales [San Sebastián] <i>Matured 47 days</i>	79,00 €/kg
Angus steak · Miguel Vergara [Spain] <i>Matured 70 days</i>	81,00 €/kg
Minhota steak · El capricho [Portugal] <i>Matured 80 days</i>	84,00 €/kg
Acorn-fed steak · Juan Navarro [Spain] <i>Matured 98 days</i>	95,00 €/kg

SIDE DISHES

Homemade chips <i>Allergen-free</i>	6,00 €
Crystal peppers [sweet peppers] <i>Sulphites</i>	7,00 €
'Papas arrugás' [hot jacket potatoes] <i>Allergen-free</i>	6,00 €
Lettuce and onion salad <i>Sulphites</i>	5,50 €

*Bread roll 1,40 euro/pers

All prices include VAT

CHILDREN'S MENU

Breaded chicken breast served with chips <i>Gluten, egg</i>	9,00€
Grilled beef burger with chips <i>Gluten, egg, dairy products</i>	9,00€
Rice with tomato sauce and a fried egg <i>Sulphites, egg</i>	9,00€
Pasta with tomato sauce <i>Gluten, sulphites</i>	9,00€
Combined dish of fried egg, chips and croquettes <i>Egg, gluten</i>	9,00€
Marinated Iberico loin fillets with chips <i>Sulphites</i>	15,00€
Ice cream of choice <i>Gluten, egg, dairy products, sesame, soy, nuts</i>	6,00€

DESSERTS

Hazelnut coulant with white chocolate crumble	10,00€
<i>Preparation time: 9 minutes</i>	
<i>Gluten, nuts, dairy products, egg, soy</i>	
<i>We have gluten-free and vegan (egg-free and dairy-free) coulant available</i>	
Fabián Martín wafers with lemon cream and meringue	9,50€
<i>Gluten, egg, soy, dairy products</i>	
Caramelized pastry mille-feuille, custard and chantilly cream	8,00€
<i>Gluten, dairy products, egg</i>	
Traditional tiramisu with coffee ice cream	8,50€
<i>Gluten, dairy products, egg</i>	
Apple tart prepared at the moment with vanilla ice cream	9,00€
<i>Gluten, egg, dairy products</i>	
Baked cheesecake with cream ice cream	9,00€
<i>Gluten, egg, dairy products, soy</i>	