

MENÚS

NAVIDAD 2018



GRUPO

lili
Cook

GASTROBAR • VERMUTERÍA • CAMPO DE TIRO

reservas: 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 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 Bascarlón 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

