



Lili Cook

MENÚ ESPECIAL DÍA DE NAVIDAD 2022

RESERVAS
GASTROBAR: 923 623 433
VERMUTERÍA: 923 018 434

ENTRANTES A COMPARTIR

(1 plato cada 4 comensales)

Jamón y lomo de bellota ibérico Garcigrande

ENTRANTE INDIVIDUAL

Crema de bogavante y tartar de gambón con cítricos

PESCADO

Taco de lomo de bacalao Miguel Bueno al pil-pil y parmentier de verduras blancas

CARNE

Entrecôte de ternera Carlos Macías, salsa cremosa de oporto y patata de sartén

POSTRE

Tarta de queso al horno y frutos rojos

BODEGA

Vino Tinto Conde de San Cristóbal (D.O. Ribera del Duero)

Vino Blanco Melior (D.O. Rueda)

Agua, pan

MINI GIN TONIC DE BEFFETER PINK

49,00€



Las reservas deben confirmarse con 48 horas de antelación. Menús válidos para grupos de 4 personas mínimo. Para más de 4 personas, la dirección podrá solicitar el 50% del importe total como señal, a descontar del precio final. En caso de intolerancias, alergias u otra posible modificación, se deberá consultar previamente a la dirección.

Para garantizar el servicio adecuado a todos los clientes se ruega puntualidad a la hora fijada.

PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO

PRÓSPERO AÑO 2023 Y FELIZ NAVIDAD



Lili Cook

MENÚ ESPECIAL DÍA DE REYES 2023

RESERVAS
GASTROBAR: 923 623 433
VERMUTERÍA: 923 018 434

ENTRANTES A COMPARTIR

(1 plato cada 4 comensales)

Jamón y lomo de bellota ibérico Garcigrande

ENTRANTE INDIVIDUAL

Crema de Boletus Edulis al Jerez y buñuelo cremoso de bacalao

PESCADO

Suprema de merluza con crema de carabineros y verduritas

CARNE

Presa de ibérico Garcigrande, calabaza asada con sus pipas y salsa teriyaki

POSTRE

Roscón de Reyes

BODEGA

Vino Tinto Conde de San Cristóbal (D.O. Ribera del Duero)

Vino Blanco Melior (D.O. Rueda)

Agua, pan

MINI GIN TONIC DE BEFFETER PINK

49,00€



Las reservas deben confirmarse con 48 horas de antelación. Menús válidos para grupos de 4 personas mínimo. Para mas de 4 personas, la dirección podrá solicitar el 50% del importe total como señal, a descontar del precio final. En caso de intolerancias, alergias u otra posible modificación, se deberá consultar previamente a la dirección.

Para garantizar el servicio adecuado a todos los clientes se ruega puntualidad a la hora fijada.

PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO

PRÓSPERO AÑO 2023



Lili
Cook

MENÚ ESPECIAL NOCHEVIEJA 2022

RESERVAS
GASTROBAR: 923 623 433
VERMUTERÍA: 923 018 434

COCKTAIL DE BIENVENIDA (hora de inicio 20:30 horas)

Jamón y lomo de bellota ibérico Garcigrande
Croquetitas melosas Lilicook
Bombón de Foie con chocolate blanco y polvo de kikos
Vino Tinto Marqués de Vargas Magnum (D.O. Rioja), Vino José Pariente (D.O. Rueda)
Champagne Mumm
Cerveza, refresco

ENTRANTE INDIVIDUAL

Consomé de Jamón de bellota con su tartar
Salpicón de pulpo y gamba blanca con sus verduritas

PESCADO

Medallón de Rape en salsa americana y guiso marinero de chipirones

CARNE

Taco de ternera de Carlos Macías sobre patata gajo y pimiento del padron

POSTRE

Texturas de chocolate

BODEGA

Vino Tinto Marqués de Vargas (D.O. Rioja), Vino José Pariente (D.O. Rueda)
Agua, pan

Combinado, turrone, trufas y moscovitas

70,00€

Las reservas deben confirmarse con 48 horas de antelación. Al reservar el 50% del importe será abonado. En caso de intolerancias, alergias u otra posible modificación, se deberá consultar previamente a la dirección. Para garantizar el servicio adecuado a todos los clientes se ruega puntualidad a la hora fijada.

PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO



PRÓSPERO AÑO 2023