



MENÚ DE NAVIDAD PARA GRUPOS

MENÚ GASTROBAR

A COMPARTIR

(1 plato para cada 4 comensales)

Jamón y lomo ibérico GarciGrande de Bellota
Patatas bravas a nuestra manera
Croquetas Lilicook
Risotto de carrillera de ternera y parmesano

SEGUNDO A ELEGIR

Bacalao asado con dubarry y ajada gallega
Pluma ibérica, patata panadera y chimichurri

POSTRE

Tarta de queso con helado

BODEGA

Vino Tinto Legaris Roble (D.O. Ribera de Duero)
o Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)
Vino Blanco Legaris Verdejo (D.O. Rueda)

42,00 €

Se incluye agua, café, pan y
mini gin tonic de Beefeater Pink

SUPLEMENTO DE BODEGA A ELEGIR 5,00 €

Vino Tinto Marqués de Vargas Reserva (D.O. Rioja) o Vino Tinto Conde de San Cristóbal (D.O. Ribera de Duero)
Vino Blanco Palacio de Bornos (D.O. Rueda)

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 otras posibles modificaciones, se deberá consultar previamente a la dirección.

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

El segundo plato en grupos mayores de 10 personas se dejará elegido con 24 horas de antelación. PRECIOS CON IVA INCLUIDO.

Lili
Cook



MENÚ DE NAVIDAD PARA GRUPOS

MENÚ LILICOOK

A COMPARTIR

(1 plato para cada 4 comensales)

Jamón y lomo ibérico GarciGrande de Bellota
Carpaccio de bola de ibérico y tomate semi-montado
Calamarcitos fritos a la andaluza con mayonesa de lima
Ensalada de pollo escabechado y sus verduritas

SEGUNDO A ELEGIR

Rapito en salsa marinera
Entrecote de ternera a la parrilla con patata parisien

POSTRE

Tarrito de flan de maracuyá
con helado de yogurt y crumble de galleta

BODEGA

Vino Tinto Legaris Roble (D.O. Ribera de Duero)
o Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)
Vino Blanco Legaris Verdejo (D.O. Rueda)

48,00 €

Se incluye agua, café, pan y
mini gin tonic de Beefeater Pink

SUPLEMENTO DE BODEGA A ELEGIR 5,00 €

Vino Tinto Marqués de Vargas Reserva (D.O. Rioja) o Vino Tinto Conde de San Cristóbal (D.O. Ribera de Duero)
Vino Blanco Palacio de Bornos (D.O. Rueda)

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 otras posibles modificaciones, se deberá consultar previamente a la dirección.

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

El segundo plato en grupos mayores de 10 personas se dejará elegido con 24 horas de antelación. PRECIOS CON IVA INCLUIDO.

*Lili
Cook*



MENÚ DE NAVIDAD PARA GRUPOS

MENÚ PREMIUM

A COMPARTIR

(1 plato para cada 4 comensales)

Jamón y lomo ibérico GarciGrande de Bellota
Gyozas de pollo con mayonesa de soja y verduritas osmotizadas

ENTRANTE INDIVIDUAL

Alcachofa a la brasa con velouté de jamón y daditos de papada

PESCADO INDIVIDUAL

Merluza de pincho con verduritas y crema de carabineros

CARNE INDIVIDUAL

Solomillo de ternera con parmentier y jugo de carne

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de Baileys

BODEGA

Vino Tinto Legaris Roble (D.O. Ribera de Duero)
o Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)
Vino Blanco Legaris Verdejo (D.O. Rueda)

58,00 €

Se incluye agua, café, pan y
mini gin tonic de Beefeater Pink

SUPLEMENTO DE BODEGA A ELEGIR 5,00 €

Vino Tinto Marqués de Vargas Reserva (D.O. Rioja) o Vino Tinto Conde de San Cristóbal (D.O. Ribera de Duero)
Vino Blanco Palacio de Bornos (D.O. Rueda)

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 otras posibles modificaciones, se deberá consultar previamente a la dirección.

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

El segundo plato en grupos mayores de 10 personas se dejará elegido con 24 horas de antelación. PRECIOS CON IVA INCLUIDO.

*Lili
Cook*