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

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 CAMPO DE TIRO

Cocktail de bienvenida de pie

Champagne G.H. Mumm
Surtido de canapés
Jamón de bellota iberico 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

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 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

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

MENÚS NAVIDAD

lili Cook

CAMPO DE TIRO Y DEPORTES CTD SALAMANCA

reservas: lilicookgastrobar@hotmail.com - Telf.: 923 018 434

MENÚ
NÚMERO 1

Aperitivo del día

Entrante
Ensalada de bacalao confitado, polvo de aceitunas negras y romescu

Pescado
Lomo de merluza asada y gambas en salsa verde

Carne
Solomillo de ibérico relleno de bacon y queso, patata panadera y salsa holandesa

Postre
Milhojas de hojaldre, crema pastelera y frambuesas

Bebida
Vino tinto Carmelo Rodero D.O Ribera de Duero
Vino blanco Bascarlon D.O Rueda
Agua, vino, café y licor o mini gin tonic incluido

33 euros
iva incluido

lili Cook.

MENÚ
NÚMERO 2

Aperitivo del día

Entrantes

Ensalada de bacalao confitado, polvo de aceitunas negras y romescu

Tartaleta de hojaldre, foie, philadelphia y coulis de mango

Pescado

Lomo de merluza asada y gambas en salsa verde

Carne

Presa de iberico, pimientos salteados y teriyaki

Postre

Milhojas de hojaldre, crema pastelera y frambuesas

Bebida

Vino tinto Carmelo Rodero D.O Ribera de Duero

Vino blanco Bascarlon D.O Rueda

Agua, vino, café y licor o mini gin tonic incluido

39 euros

iva incluido

lili Cook.

MENÚ
NÚMERO 3

Aperitivo del día

Entrantes

Ensalada de perdiz escabechada y sus verduritas
Tartaleta de hojaldre, foie, philadelphia y coulis de mango
Carpaccio de bola de ibérico y tomate semi-montado

Pescado

Rodaballo relleno de espinacas y gambas con verduritas y ajada gallega

Carne

Solomillo de ternera, parmentier y jugo de carne

Postre

Couland de chocolate, crema inglesa y helado

Bebida

Vino tinto Carmelo Rodero D.O Ribera de Duero
Vino blanco Bascarlon D.O Rueda
Agua, vino, café y licor o mini gin tonic incluido

45 euros

iva incluido

lili Cook.