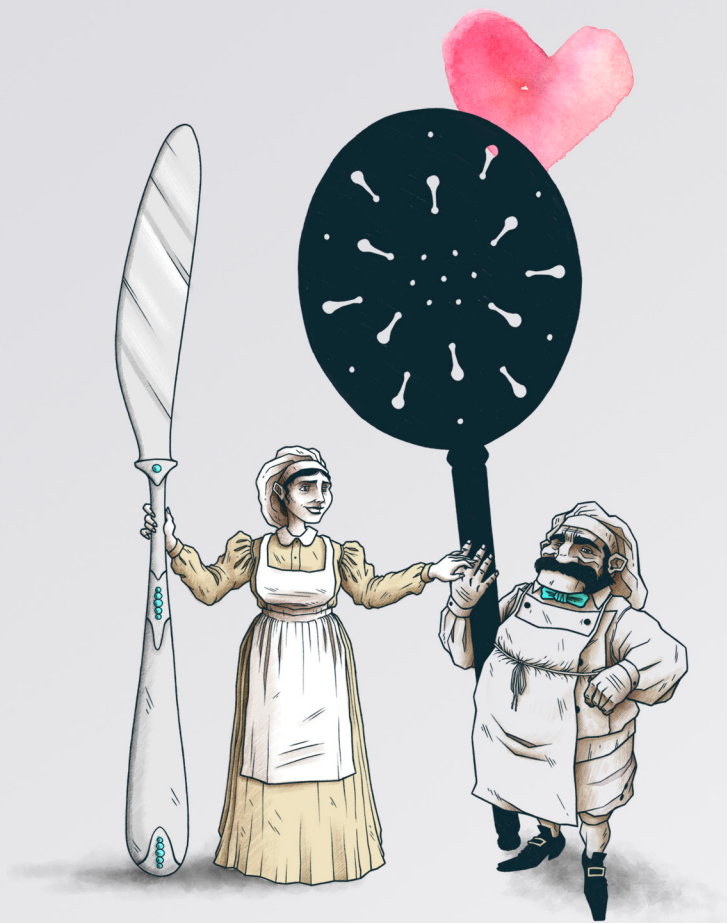


MENÚ SAN VALENTÍN



13 de febrero, cena
14, 15 y 16 de febrero, comida y cena

GRUPO
*Lili
Cook*

GASTROBAR • VERMUTERÍA • CAMPO DE TIRO

reservas: lilicookgastrobar@hotmail.com - Telf.: 923 623 433

MENÚ DÍA DE SAN VALENTÍN

Aperitivo

Capuccino de foie y queso con sésamo garrapiñado

Entrantes

Crema de puerro y bacalao en tempura
Carpaccio de bola ibérica ahumada y tomate semi-montado

Pescados

Medallón de rape, consomé tostado de verduras y lima

Carnes

Lingote de carrillera ibérica, parmentière trufada y cous-cous de brócoli

Postre

Crema de chocolate, tartar de fresa y su sorbete

Bebida

Vino blanco Basarlón D.O. Rueda
Vino tinto Conde de San Cristóbal D.O. Ribera del Duero
Vino tinto Marqués de Vargas D.O.C. Rioja

Café y mini gin tonic incluido

43 euros

iva incluido

