MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD

lili Cook

RESERVAS

GASTROBAR 923 623 433

VERMUTERÍA 923 01 84 34

A COMPARTIR

(1 plato para cada 4 comensales)

Jamón y lomo ibérico de bellota

ENTRANTE INDIVIDUAL

Crema de nécoras y croqueta de mejillón picantona

PESCADO INDIVIDUAL

Suprema de merluza de pincho, pil-pil de coral de gambas y sus colas

CARNE INDIVIDUAL

Presa ibérica con aromas de parrilla

POSTRE

Brownie de chocolate negro y nueces con cobertura de toffee

BODEGA

Vino Tinto Conde San Cristóbal (D.O. Ribera de Duero)
Vino Blanco Legaris Verdejo (D.O. Rueda)

Se incluye agua, café y pan

54,00 €

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 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.

MENÚ ESPECIAL NOCHEVIEJA

2023

lili Cook

RESERVAS

GASTROBAR 923 623 433

VERMUTERÍA 923 01 84 34

HORA DE INICIO 20:30H

Jamón y lomo de bellota ibérico 75%
Bombón de foie con chocolate blanco y polvo de kikos
Grissini con papada curada ibérica de bellota
Tartaleta de tartar de marisco

ENTRANTE INDIVIDUAL

Bisque de bogavante y cítricos creme fraiche con medallón de pulpo
Canelón de pularda asada con bechamel de trufa tuber melanospurum

PESCADO

Lubina imperial, salsa cremosa de huevas de salmón y aceite de clorofila

CARNE

Medallón de ternera de Carlos Macías, salsa bordalesa
y cremoso de patata y mantequilla ahumada

POSTRE

Coulant de chocolate y núcleo de avellanas, crema inglesa y helado

BODEGA

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

Agua, pan combinado, turrones, trufas y moscovitas

79,00 €

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 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.

MENÚ ESPECIAL DE REYES

lili Cook

RESERVAS

GASTROBAR 923 623 433

VERMUTERÍA 923 01 84 34

A COMPARTIR

(1 plato para cada 4 comensales)

Jamón y lomo ibérico de bellota

ENTRANTE INDIVIDUAL

Crema de puerros ahumados y bacalao con aceituna negra

PESCADO

Corvina confitada en aceite de jamón ibérico y micropisto

CARNE

Solomillo de ternera nacional,
pastel de patata a la mostaza y crema de boletus

POSTRE

Tarta de manzana caramelizada y helado de vainilla

BODEGA

Vino Tinto Conde San Cristóbal (D.O. Ribera de Duero)
Vino Blanco Legaris Verdejo (D.O. Rueda)

Se incluye agua, café y pan

54,00 €



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 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.