



Las redes sociales nos ayudan a darnos a conocer ;)

Si estáis a gusto, os gusta nuestro ambiente, los platos y la compañía, recordad que podéis compartirlo en vuestro Instagram etiquetándonos a @vinyesdelilith, a además, es gratis y muy agradecido!

Vinyes de
Lilith

 @VINYESDELILITH
#LILITHPARADISE

Queremos compartir una cocina con platos reales, saludables y sin gluten. Rechazamos los aditivos, azúcares y harinas refinadas, malos procesados y... los remordimientos!!!

Para compartir

Patatas salseras	Al horno con nuestras salsas caseras de ketchup y mayonesa de ajo.	7.50€
Huevos estrellados	Sticks de patatas y boniato al horno con huevos a la planxa y jamón ibérico.	11,90€
Hummus	Hummus casero de garbanzo con pico de gallo y aceitunas, acompañado de crudités variados.	10,50€
Mejillones Thai	Mejillones de roca al carbón con leche de coco, jengibre, lima y chilli.	11.00€
Ceviche	Corvina marinada en leche de tigre, cebolla roja, pimiento verde, aguacate, cherris y cilantro.	15.00€
Tacos de pollo	"Pollo deshilachado con pimiento salteado, guacamole, queso y mango (mín. 2u).	3,80€
Tacos de heura	"Carne" a base de soja con pimiento salteado, frijoles, queso y cebolla encurtida (mín. 2u).	3,80€
Tacos de filete	Filete picado de ternera con cebolla caramelizada, pico de gallo, queso y cilantro (mín. 2u).	3,80€
Tabla de embutidos	Tabla de jamón ibérico, lomo ibérico y salchichón de payés.	15,00€
Tabla de quesos	Selección de quesos catalanes pasteurizados: Blanc de Sora, Carrat, Garrotxa, Curat de Bufala i Blau cremós de cabra	15,00€
LA Berenjena	Berenjena asada sobre nido de hummus tradicional con queso feta, almendras y pesto.	10,90€
Poke bowl	Base de hojas verdes con quinoa tricolor, acompañado de salmón marinado, frutos secos, verduras y fruta de mercado.	11,90€
Ensalada de manzana	Hojas verdes, lentejas, manzana al horno con queso azul, nueces y vinagre de pera.	10,50€
Ensalada de cabra	Hojas verdes, combinación de frutas y verduras con queso de cabra.	10,50€
Sra. Burrata	Burrata de 250g, hojas verdes y tomates cherris, servido con pesto casero.	10,90€
Provolone	Queso provolone sobre nido de tomate, escoge si lo quieres picante o con aceite de trufa.	10,50€
Pan eco 100% integral de masa madre casero	(¡Eii! ¿Sabías que lo hacemos aquí?)	3,00€



Vinyes de Lilith

Principales

Salmón	Suprema de salmón al Jospier con salsa pesto.	14,00€
Entrecot	Entrecot de ternera al Jospier, escoge tu punto.	18,50€
Filete	Filete de ternera al Jospier, escoge tu punto.	19,50€
Tataki de atún	Atún rojo marinado con tamari, jengibre y lima, sellado y servido con aceite de sésamo.	15,00€
Tataki de ternera	Carne marinada con soja y mostaza, sellada y fileteada.	15,00€
Tartar de salmón	Salmón marinado con tamari, jengibre y lima, aguacate y mango.	13,00€
Tartar de atún	Atún rojo marinado sobre crema de coliflor y coco con pistachos.	14,00€
Curry de heura	Curry de verduras de temporada con leche de coco, acompañado de arroz basmati.	14,00€
Pollo marinado	Contramuslo de pollo marinado con especias y un toque picante.	14,00€

Healthy fast food *Con pan de hamburguesa casero sin gluten.

Hamburguesa Black Angus	Con tomate, ensalada, cebolla caramelizada y queso de cabra.	13,00€
Hamburguesa Corral	De pollo, con tomate, ensalada, huevo a la plancha, cebolla caramelizada y queso azul.	12,00€
Hamburguesa Heura	"Carne" a base de soja, con tomate, ensalada, cebolla caramelizada y queso azul.	12,00€
Hamburguesa Cordero	Con tomate, ensalada, cebolla caramelizada, nueces y queso blanco.	12,00€

Para los más pequeños

Menú infantil	Plato combinado de patatas al horno, huevo de corral a la plancha y pollo.	10.50€
----------------------	--	--------

Postres caseros

Pregunta por nuestros postres caseros!	5,50€
No hay mejor manera de terminar que con uno de nuestros dulces hechos aquí!	