



Les xarxes socials ens ajuden a donar-nos a conèixer ;)

Si esteu a gust, us agrada el nostre ambient, els plats i la companyia, recordeu que podeu compartir-ho al vostre Instagram etiquetant-nos a @vinyesdelilith, a més, es gratuït i molt agraït!

Vinyes de
Lilith

 @VINYESDELILITH
#LILITHPARADISE

Volem compartir una cuina amb plats reals, saludables i sense gluten. Rebutgem els additius, sucres i farines refinades, mals processats i... els remordiments!

Per a compartir

Patates salseres	Al forn amb les nostres salses casolanes de ketchup i maionesa d'all.	7.50€
Ous estrellats	Sticks de patates i moniato al forn amb ous a la planxa i pernil ibèric.	11,90€
Hummus	Hummus casolà de cigró amb pico de gallo i olives, acompanyat de crudités variats.	10,50€
Musclos Thai	Musclos de roca al carbó amb llet de coco, gingebre, llima i chilli.	11.00€
Ceviche	Corvina marinada en "leche de tigre", ceba vermella, pebrot verd, alvocat, xerris i coriandre.	15.00€
Tacos de pollastre	"Pollastre desfilat amb pebrot saltejat, guacamole, formatge i mango (mínim 2u).	3,80€
Tacos d'heura	"Carn" a base de soja amb pebrot saltejat, frijoles, formatge i ceba encurtida (mínim 2u).	3,80€
Tacos de filet	Filet picat de vedella amb ceba caramelitzada, pico de gallo, formatge i coriandre (mínim 2u).	3,80€
Taula d'embotits	Taula de pernil ibèric, llonganissa i llonganissa de pagès.	15,00€
Taula de formatges	Selecció de formatges catalans pasteuritzats: Blanc de Sora, Carrat, Garrotxa, Curat de Bufala i Blau cremós de cabra	15,00€
LA Albergínia	Albergínia rostida sobre niu d'hummus tradicional amb formatge feta, ametlles i pesto.	10,90€
Poke bowl	Base de fulles verdes amb quinoa tricolor, acompanyat de salmó marinat, fruits secs, verdures i fruita de mercat.	11,90€
Amanida de poma	Fulles verdes, lleties, poma al forn amb formatge blau i nous i vinagre de pera.	10,50€
Amanida de cabra	Fulles verdes, combinació de fruites i verdures amb formatge de cabra.	10,50€
Sra. Burrata	Burrata de 250g, fulles verdes i tomàquets xerri, servit amb pesto casolà.	10,90€
Provolone	Formatge provolone sobre niu de tomàquet, escull si el vols picant o amb oli de trufa.	10,50€
Pa eco 100% integral de massa mare casolà	(Eii! Sabies que el fem aquí?)	3,00€



Vinyes de Lilith

Principals

Salmó	Suprema de salmó al Jospier amb salsa pesto.	14,00€
Entrecot	Entrecot de vedella al Jospier, escull el teu punt.	18,50€
Filet	Filet de vedella al Jospier, escull el teu punt.	19,50€
Ribs	Costelles de porc a baixa temperatura.	14,00€
Tataki de tonyina	Tonyina vermella marinada amb tamari, gingebre i llima, sellada i servida amb oli de sèsam.	15,00€
Tataki de vedella	Marinada amb soja i mostassa, sellada al Jospier i filetejada.	15,00€
Tartar de salmó	Salmó marinat amb tamari, gingebre i llima, alvocat i mango.	13,00€
Tartar de tonyina	Tonyina vermella marinada, sobre crema de coliflor i coco amb festucs.	14,00€
Curry d'heura	Curry de verdures de temporada amb llet de coco, acompanyat d'arròs basmati.	14,00€
Pollastre marinat	Contraçuixa de pollastre marinada amb espècies i un toc picant.	14,00€

Healthy fast food *Amb pa d'hamburguesa casolà sense gluten.

Hamburguesa Black Angus	Amb tomàquet, enciam, ceba caramelitzada i formatge de cabra.	13,00€
Hamburguesa Corral	De pollastre, amb tomàquet, enciam, ou a la planxa, ceba caramelitzada i formatge blau.	12,00€
Hamburguesa Heura	A base de soja, amb tomàquet, enciam, ceba caramelitzada i formatge blau.	12,00€
Hamburguesa Xai	Amb tomàquet, enciam, ceba caramelitzada, nous i formatge blanc.	12,00€

Per als mes petits

Menú infantil	Plat combinat de patates al forn, ou de corral a la planxa i pollastre.	10.50€
----------------------	---	--------

Postres casolans

Pregunta per les nostres postres casolanes!	5,50€
No hi ha millor manera d'acabar que amb un dels nostres dolços fets aquí!	