



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

<b>Patates salseres</b>	Al forn amb les nostres salses casolanes de ketchup i maionesa d'all.	7.50€
<b>Ous estrellats</b>	Sticks de patates i moniato al forn amb ous a la planxa i pernil ibèric.	11,90€
<b>Hummus</b>	Hummus casolà de cigró amb pico de gallo i olives, acompanyat de crudités variats.	10,50€
<b>Musclos Thai</b>	Musclos de roca al carbó amb llet de coco, gingebre, llima i chilli.	11.00€
<b>Tacos de pollastre</b>	"Pollastre desfilat amb pebrot saltejat, guacamole, formatge i mango (mínim 2u).	3,80€
<b>Tacos de filet</b>	Filet picat de vedella amb ceba caramelitzada, pico de gallo, formatge i coriandre (mínim 2u).	3,80€
<b>Taula de pernil ibèric</b>	Taula de pernil ibèric.	15,00€
<b>Taula de formatges</b>	Selecció de formatges DO. Maó semi, Payoyo, Idiazabal fumat DOP, Marantona curat i Cabrales.	15,00€
<b>LA Albergínia</b>	Albergínia rostida sobre niu d'hummus tradicional amb formatge feta, ametlles i pesto.	10,90€
<b>Poke bowl</b>	Base de fulles verdes amb quinoa tricolor, acompanyat de salmó marinat, fruits secs, verdures i fruita de mercat.	11,90€
<b>Amanida de cabra</b>	Fulles verdes, combinació de fruites i verdures amb formatge de cabra.	10,50€
<b>Sra. Burrata</b>	Burrata de 250g, fulles verdes i tomàquets xerri, servit amb pesto casolà.	10,90€
<b>Provolone</b>	Formatge provolone sobre niu de tomàquet, escull si el vols picant o amb oli de trufa.	10,50€
<b>Pa eco 100% integral de massa mare casolà</b>	(Eii! Sabies que el fem aquí?)	3,00€



# Vinyes de Lilith

## Principals

<b>Salmó</b>	Suprema de salmó al Josper amb salsa pesto.	14,00€
<b>Entrecot</b>	Entrecot de vedella al Josper, escull el teu punt.	18,50€
<b>Filet</b>	Filet de vedella al Josper, escull el teu punt.	19,50€
<b>Ribs</b>	Costelles de porc a baixa temperatura.	14,00€
<b>Tataki de tonyina</b>	Tonyina vermella marinada amb tamari, gingebre i llima, sellada i servida amb oli de sèsam.	15,00€
<b>Tataki de vedella</b>	Marinada amb soja i mostassa, sellada al Josper i filetejada.	15,00€
<b>Tartar de salmó</b>	Salmó marinat amb tamari, gingebre i llima, alvocat i mango.	13,00€
<b>Curry d'heura</b>	Curry de verdures de temporada amb llet de coco, acompanyat d'arròs basmati.	14,00€
<b>Pop a la brasa</b>	Pota de pop al Josper sobre permantier de patata.	19,00€
<b>Infantil</b>	Plat combinat de patates al forn, ou de corral a la planxa i pollastre.	10.50€

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

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

## Postres casolans

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