



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**

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

 @VINYESDELILITH  
#LILITHPARADISE

## 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€
- Tacos de pollo** "Pollo deshilachado con pimiento salteado, guacamole, queso y mango (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 jamón ibérico** Tabla de jamón ibérico. 15,00€
- Tabla de quesos** Selección de quesos DO. Maón semi, Payoyo, Idiazabal ahumado DOP, Marantona curado y Cabrales. 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 cabra** Hojas verdes, combinación de frutas y verduras con queso de cabra. 10,50€
- 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€



Lácteos



Huevos



Sésamo



Moluscos



Frutos secos



Pescado



Cacahuete



Mostaza









Soja






# Vinyes de Lilith

## Principales

	<b>Salmón</b>	Suprema de salmón al Jospier con salsa pesto.	14,00€
	<b>Entrecot</b>	Entrecot de ternera al Jospier, escoge tu punto.	18,50€
	<b>Filete</b>	Filete de ternera al Jospier, escoge tu punto.	19,50€
	<b>Ribs</b>	Costillas de cerdo a baja temperatura.	14,00€
	<b>Tataki de atún</b>	Atún rojo marinado con tamari, jengibre y lima, sellado y servido con aceite de sésamo.	15,00€
	<b>Tataki de ternera</b>	Carne marinada con soja y mostaza, sellada y fileteada.	15,00€
	<b>Tartar de salmón</b>	Salmón marinado con tamari, jengibre y lima, aguacate y mango.	13,00€
	<b>Curry de heura</b>	Curry de verduras de temporada con leche de coco, acompañado de arroz basmati.	14,00€
	<b>Pulpo a la brasa</b>	Pata de pulpo al Joseper sobre permantier de patata	19,00€
	<b>Infantil</b>	Plato combinado de patatas al horno, huevo de corral a la plancha y pollo.	10.50€

## Healthy fast food

\*Con pan de hamburguesa casero sin gluten.

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

## Postres caseros

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