

### **Menú DEGUSTACIÓN**

*(Disponible todos los días, excepto festivos)*

Consulte con nuestro personal  
3 entrantes para compartir  
Principal y postre a elegir  
Pan y café incluidos

**29,00€**

*Un menú por persona*

*Bebidas no incluidas*

### **Menú INFANTIL**

Nuggets, merluza o solomillo  
Patatas fritas  
1ª bebida  
Postre  
**7,25€**

**Los precios de esta carta incluyen IVA.**

Organizamos todo tipo de eventos, bodas, bautizos, comuniones, etc.

**Para su empresa:** reuniones, comidas de trabajo, cenas o comidas con menús.

Disponemos de cartas con información sobre alérgenos

**AVISO: No se puede consumir comida o bebida que no esté servida por el establecimiento** (excepto comida de bebé). En caso de duda consulte con nuestro personal.

Si quieres que te informemos de nuestras promociones facilita tu e-mail a nuestro personal.

### **Menú MEDIODÍA**

*(de lunes a viernes, excepto festivos)*

Primer y segundo plato (a elegir)  
Pan, postre o café.

1ª bebida

**15,00€**

### **Menú MEDIODÍA**

#### **PARA LLEVAR**

*(de lunes a viernes, excepto festivos)*

Entrante, principal y postre (a elegir)

**10,00€**

**Llévate el LÍOS a tu casa**

**20% de descuento  
sobre carta**

**(excepto bebidas)**



Visita nuestra web: [www.lios-restaurant.es](http://www.lios-restaurant.es)

**HOSTELERIA DE CONFIANZA: Tomamos las medidas necesarias de higiene y seguridad**

Ensaladas

Ensalada del día		10,90€
Ensalada de bacon		10,90€
Con kikos y vinagreta de mango		
Ensalada Templada		10,90€
De queso de cabra y manzana caramelizada		
Ensalada César		11,90€
Con pollo, parmesano y salsa césar		
<b>Ensaladas aliñadas con Aceite de Oliva Virgen Entra D.O.P. Comunitat Valenciana</b>		

Entrantes Fríos

Tartar de atún con aguacate, tomate, mango y soja		14,00€
Carpaccio de solomillo		15,00€
con virutas de parmesano y helado de romero		
Cecina de León con aceite de orégano y queso payoyo		8,90€
Queso zamorano Doña Encarnación		8,60€
Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo		19,90€
Anchoas del Cantábrico (Mariposa)		3,20€/ud.
Ostra Valenciana natural o preparada al gusto del Chef		3,90€/ud.
Placer de 8 ostras valencianas con Champagne Lanson Black Label Brut (Francia)		69,00€

Entrantes Calientes

Tempura de alcachofa de Benicarlo rellena de queso crema, jamón y nueces (temporada)		4,95€/ud.
Pata de pulpo templada con pesto y helado de maracuyá		19,00€
Calamar de Playa con sobrasada y habitas		19,00€
Milhojas de Foie		22,90€
Capas crujientes de foie y mermelada de violetas, acompañadas de una copa de Miss Tela (15%)		
Masclat de boletus con salsa foie y polvo de quicos (mínimo dos unidades)		3,50€/ud.
Brie a la plancha con chocolate blanco.		6,50€
Milhojas de berenjena y queso de cabra con confitura de tomate.		9,90€
Croquetas caseras de jamón ibérico con salsa roquefort.		7,40€
Huevos estrellados		9,20€
Patatas, huevo frito (de corral) y jamón ibérico con aceite de trufa blanca		
Nido de langostino (mínimo dos unidades)		3,50€/ud.
Langostinos envueltos en Kataifi y salsa de naranja.		

Carnes

Burger Lios de Angus, Cheddar ahumado y toque de Ketchup Lios.		12,50€
Ingredientes adicionales: bacon y tomate		13,50€
Confit de pato con salsa de naranja.		16,40€
Presas Ibérica: Finas lonchas de presa, jamón ibérico y manzana caramelizada.		14,80€
Chuletillas de cordero lechal		17,50€
Entrecote de buey	250 gr.	16,00€
	350 gr.	21,00€
	500 gr.	29,00€
Chuletón, excelente carne madurada	1000gr aprox.	42,00€

**CARNES:**  
Añádele salsa Roquefort o salsa Foie por 2,50€





## Pescados

Lubina	16,00€
Dorada	16,00€
Rodaballo	24,50€
Sugerencia del Chef	

Consulte con nuestro personal, sujeto a disponibilidad  
Las carnes y pescados se sirven con su guarnición.



## Pasta

Raviolis rellenos de boletus	10,90€
Con salsa de parmesano (disponible también en opción VEGANA)	
Ñoquis caseros con salsa de trufa	10,90€
(Disponibles también opción VEGANA)	

## Arroces

(por encargo /preguntar disponibilidad)

Arros de llonganises, faves i ceba caramelitzada	13,00€/ración
Arroz de pato y setas	14,00€/ración
Arroz de calamares y ajos tiernos	14,00€/ración
Arroz de secreto y sobrasada de Mallorca	15,00€/ración
Fideua de secreto y setas	15,00€/ración
Arroz del Senyoret	15,00€/ración

Solo utilizamos **ARROZ D.O.P. Valencia**

## Postres y Cafés

Brownie de chocolate VALRHONA GUANAJA y helado de vainilla (sin gluten)	6,00€
Brownie blanco de chocolate VALRHONA IVOIRE y helado de mango	6,00€
Yogur griego con frutos secos y miel	4,40€
Parfait de nueces de turrón de Xixona	5,50€
Carpaccio de piña con helado de lima	4,90€
Tarta de queso	4,50€
Torrija de Horchata (DOP Chufa de Valencia)	5,50€
Helados (mango, violetas, manzana verde, maracuyá, vainilla, turrón menta y chocolate, chocolate, leche merengada, dulce de leche, limón)	4,90€
Trufas con chocolate salado (mínimo 2 trufas)	1,90€/unidad
Postre del Chef	4,90€
Café solo	1,60€
Cortado	1,80€
Bombón	1,90€
Café con leche	2,00€
Infusión / Té, amplia variedad, pida nuestra carta	1,90€
Cremaet	2,60€
Panecillo	0,90€
Ración de 4 panecillos	3,50€



CONTIENE GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS DE SESAMO

DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

MOLUSCOS

ALTRAMUCES

## RESERVAS:



961 251 546



691 237 424



@LÍOS RESTAURANT

*Aqua y Refrescos*

Agua 50cl	2,50€
Agua 1 L	3,50€
Agua con gas	2,50€
Aquarius	2,50€
Bitter	2,20€
Coca Cola – Light - Zero 35cl	2,50€
Fanta Limón	2,00€
Fanta Naranja 35cl	2,50€
Gaseosa La Casera 50cl	1,90€
Zumos	1,90€

*Cervezas*

Estrella Galicia 20cl	1,90€
Estrella Galicia 33cl	2,50€
Mahou 0'0 tostada sin alcohol 33cl	2,60€
Grolsch Import Radler 33cl (Holanda)	2,50€
Turia 33cl	2,90€
1906 Reserva Especial 33cl	3,50€
<b>PREMIUM:</b>	
Heineken 33cl	3,50€
<b>Cerveza Alegría Del Mediterráneo (Massanassa) 33cl</b>	<b>4,00€</b>
<b>Cerveza Ipanosaurus (Massanassa) 33cl</b>	<b>4,00€</b>

**Blanco**

<b>Nuviana Blanco Chardonnay</b> (I.G.P. Valle del Cinca)	<b>3,00€</b>
<b>Verdeo</b> (D.O. Rueda)	<b>3,50€</b>
<b>Tarima Mediterráneo</b> (D.O.P. Alicante)	<b>3,50€</b>
<b>Mala Vida</b> (D.O.P. Valencia)	<b>4,00€</b>

**Rosado**

<b>Nuviana Rosado</b> (I.G.P. Valle del Cinca)	<b>3,00€</b>
--	--------------

**Tinto**

<b>Nuviana Tinto</b> (I.G.P. Valle del Cinca)	<b>3,00€</b>
<b>Inurrieta Sensaciones</b> (D.O. Navarra)	<b>3,50€</b>
<b>Bala Perdida</b> (D.O.P. Alicante)	<b>4,00€</b>
<b>Mala Vida</b> (D.O.P. Valencia)	<b>4,00€</b>
<b>Legaris Roble</b> ..... (D.O. Ribera Duero)	<b>4,50€</b>
<b>Viña Pomal Crianza</b> ..... (D.O.C. La Rioja)	<b>4,50€</b>

**CARTA DE VINOS:** Consulte con nuestro personal.*Copas de Vino*