

Lilot
du ble noir



Hemos cumplido

11 años



Gracias a ti



Restaurante-Creperia

Lilou
du ble noir

Reservas:

651 495 317

Síguenos e infórmate de nuestras novedades en:



ENSALADAS

Para empezar

Ensalada de quesos



Brotes tiernos, tomate cherry y frutos del bosque con quesos camembert, cheddar y gouda en sesamo y trigo sarraceno.

10.60

Ensalada Cesar



Brotes tiernos en wok&bol, picatostes, aros de cebolla y tomate deshidratados con salsa de queso y brochetas de nuggets de pollo.

9.70

Ensalada de gominolas



Tallarín de calabacín con brotes tiernos sobre cama de gominolas de agar agar, vinagreta y dados de fruta fresca de temporada.

9.30

Escabechados



Muslitos de codorniz y manzana escabechados sobre brotes tiernos, tomate cherry y helado de módena y frambuesa.

11.60

Radicchio

Batavia



Pak Choi



Arugula

VEGETARIAN



Para compartir

Verduras al horno



Verduras tiernas de temporada al horno aliñadas con aceite de arbequina, sal de escamas y mahonesa de tamari.

10.20

Sopa de mijo



Caldo suave de verduras y cebolla caramelizada con quinoa, miso de soja, parmesano vegano y tosturrines de arroz y maiz.

7.30

Mini Burguer



Mini hamburguesas de mijo, brocoli, maiz y cebolla con tomate escabechado y tzatziki griego vegano de pepino, menta y lima.

9.00

Salmorejo de piparra



Escalope de avena y crudites al vapor de puerro y zanahoria sobre salmorejo verde de cilantro, perejil, piparra y lima.

8.90



Espinaca

Nabo



ESPECIALIDADES

Para compartir

Queso Raclette

Cre moso queso normando de vaca fundido al grill sobre patata tierna salpimentada y chips caseras de verduras.

11.90

Mini Fondue

Mezcla de quesos Gruyeré, parmesano y emmental derretidos al vino blanco con picatostes salteados con aceite y ajo.

9.80

Steak Tartar

Picada a cuchillo de ternera, alcaparra, pepinillo y cebolla morada marinados con aceite de mostaza, módena, ají, habitas y lima.

18.30



Salteado de hongos

Huevo escalfado y lascas de parmesano y cecina sobre boletus salteados en aceite y ajo con tostadas de pan de trigo sarraceno

13.90



Castell Creperie

Carpaccio de Bacalao

Laminas de bacalao en aceite verde, paté de aceitunas, habitas, gel de pimientos y tostadas de arroz y castaña.

13.00

Magret de pato

Montadito de magret de pato y cacahuets a la plancha sobre burgury salsa satay de coco y curri, hoisin.

15.20

Atún y wakame

Tiraditos de atún sobre salsa ponzu de soja y citricos cebolla morada, wasabi, sesamo negro y alga wacame

16.40



GALLETES

Creppes Salados

Carbonara



Bacon y cebolla caramelizada con polvo de jamon sobre salsa y crujiente de queso.

9.80

Sagouin



Bacon salteado y queso de cabra a la plancha con nueces, oregano y miel natural de Soria.

9.60

Espinacas



Mini Crepes de espinacas y alga kombu, pasas piñones y cebolla caramelizada con medallón de queso de cabra flambeado y miel.

10.20

Berenjena con boletus



Saquito de berenjena asada, boletus y cebolla salteados con mantequilla y maicena sobre salsa hoisin y quinoa hinchada.

10.20

Calabacín



Tallarín de calabacín con quinoa, habitas y pesto verde con hummus de garbanzo y tahin de sesamo y almendra.

10.80



Marinado de salmón

Salmón marinado a las cinco pimientos con crema de queso Ricotta, nata, cebollino y patata morada tierna.

11.80



Ternera y setas

Carne picada, fritada de tomate, cebolla confitada y setas de temporada con camembert y reducción de guiso y polvo de cecina.

10.90

Secreto ibérico

Mini crepes de curri con secreto ibérico en tataki con salsa teriyaki, fideos de arroz y salsa chutney de pera y mango.

13.10

Tacos de pollo

Laminas de pollo en pan de trigo sarraceno con pisto de zanahoria y chalotas sobre tortitas de maiz, ajo negro y mermelada de ají.

12.40



CREPPES DULCES

Para compartir

Crema de Nutella

Crepé de crema de nutella casera con tierra de chocolate blanco.

6.20

Bonbon

Crema de chocolate negro y sirope con leche condensada de curcuma y gel citrico yuzu.

7.50

Manzana y Pera

Manzana y pera caramelizada con mantequilla soriana caramelo casero, canela y suave crema inglesa

7.90

Requesón

Cremoso relleno de queso fresco con reducción de frutos del bosque caramelo de vino y fresas deshidratadas.

7.00

Susette

Crema suave de naranja y limon con licor de citricos flambeado, mantequilla y peta krispies.

8.10



POSTRES

4 especialidades

Brownie blanco



Bizcocho de chocolate blanco, mantequilla y harina de trigo negro con nueces y helado

5.90



Coulant negro



Coulant de chocolate negro con helado y crujiente de vainilla y canela

6.30

Crema de mandarina



Bizcochitos de te matcha sobre crema suave de mandarina y chocolate blanco

6.00

Helado de trufa negra

Niebla de trufa con tierra de chocolate blanco, helado de trufa negra de Soria melanosporum miel de acacia trufada y semillas de amapola.



9.40



MARIDAJE

Frizzantes

Sidra Natural Zapiain 9.40
Astigarraga Guipuzcoa 6°

Sidra Bretona Loic Raison 8.00
Bretagne Francia 4°

Lambrusco Rosato Emilvini 9.40
Montolva Italia 8°

Sangria Lolea 11.70
Zaragoza Aragon 7°

Moscato De Asti 16.10
Alice Bel Cole Italia 5.5°

Brut nature Recaredo 24.20
Parellada Xarel-lo Sant Sadurni 13.5°

Rosados

Tombú 14.00
Prieto Picudo Dominio de Tares 14.5°

Roselito 17.00
San Esteban de Gormaz Soria 13.5°





Blancos

Enate 234

Chardonnay Somontano Huesca 14.5°

14.30

Ossian Quintaluna

Verdejo ecológico Segovia 14.5°

17.70

Lalume

Ribeiro Leiro Ourense 13°

17.00

Juan Gil

Monastrel Jumilla Murcia 14.5°

15.00

Leon Beyer 2016

Riesling Alsacia Francia 14.5°

21.30

Petit Chablis 2016

Borgoña Francia 12.5°

21.90

Deschants st. Joseph 2014

Valle del Ródano Francia 13.5°

23.70

Chablis la chanfleure 2015

Borgoña Francia 13°

35.90

Tintos cortos

Lamontesa 375cc

Garnacha D.O. Rioja 14°

10.10

Arzuaga 375cc

Tempranillo D.O. Ribera de Duero 14,5°

14.90



Tintos

La Montesa

Garnacha D.O. Rioja 14°

18.50

Muga

Tempranillo-Garnacha D.O. Rioja 14°

24.30

Viña Tondonia reserva

Tempranillo-Garnacha D.O. Rioja 13°

28.90

Antidoto

Tinto fino D.O. Ribera de Duero 14.5°

18.00

La hormiga

Tinto fino D.O. Ribera de Duero 14°

28.40

Parada de Atauta

Tempranillo D.O. Ribera de Duero 15°

23.90

La quinta vendimia

Tinta del pais D.O. Ribera de Duero 14°

26.40

Pago de los capellanes

Tempranillo D.O. Ribera de Duero 14,5°

19.40

Arzuaga

Tempranillo D.O. Ribera de Duero 14,5°

23.50

Juan Gil

Monastrel D.O. Jumilla 15°

16.50

Azpilicueta

Tempranillo D.O. Rioja 14,5°

19.50



CERVEZAS ARTESANAS

Rubias

Domus Aurea

Ipa dorada de alta fermentación con tonos cítricos, tomillo, mango y papaya.

3.70

Caelia trigo

Mixta inspirada en la cerveza celtíbera con trigo de Soria y matices frutales.

3.50

Tostadas

Golden promise 6.2°

Ipa Roja estilo craft de centeno rojo con notas sedosas de cítricos y aceituna

5.50

Caelia tostada 5°

Brown ale oscura de tres maltas y dos lúpulos con toques de cacao, regaliz y café

3.50

Rocheport 10 11.8°

Insuperable trappiste strong dark de la abadía de Rocheport siguiendo receta del siglo XVI

7.50

