

MENÚS

Convento de Lillo



COFFEE BREAK

Convento de Lillo

COFFEE BREAK DE BIENVENIDA

Café de Colombia
Leche de vaca, soja y sin lactosa
Infusiones naturales
Zumo de naranja, pomelo y frutos rojos

COFFEE BREAK DULCE I

Café de Colombia
Leche de vaca, soja y sin lactosa
Infusiones naturales
Zumo de naranja, pomelo y frutos rojos
Mini croissant artesano de mantequilla
Napolitana de crema y crujientes almendras
Mini gofres con confituras ecológicas
Brochetas de frutas naturales

COFFEE BREAK DULCE II

Café de Colombia
Leche de vaca, soja y sin lactosa
Infusiones naturales
Zumo de naranja, pomelo y frutos rojos
Mini croissant artesano de mantequilla
Napolitana de crema y crujientes almendras
Mini gofres con confituras ecológicas
Brochetas de frutas naturales
Mini muffin de manzana
Yogur con azúcar de caña, muesli y frutos rojos

Coffee break Dulce 2

Café de Colombia
Leche de vaca, soja y sin lactosa
Infusiones naturales
Zumo de naranja, pomelo y frutos rojos
Mini croissant artesano de mantequilla
Napolitana de crema y crujientes almendras
Mini gofres con confituras ecológicas
Brochetas de frutas naturales
Mini muffin de manzana
Yogur con azúcar de caña, muesli y frutos rojos





COFFEE BREAK

Convento de Lillo

COFFEE BREAK DULCE Y SALADO I

Café de Colombia
Leche de vaca, soja y sin lactosa
Infusiones naturales
Zumo de naranja, pomelo y frutos rojos
Mini croissant artesano de mantequilla
Napolitana de crema y crujientes almendras
Brownie de chocolate
Wrap de pollo y aguacate
Pan de cristal con jamón ibérico y tumaca
Mini sandwich de queso fresco y manzana

COFFEE BREAK DULCE Y SALADO II

Café de Colombia
Leche de vaca, soja y sin lactosa
Infusiones naturales
Zumo de naranja, pomelo y frutos rojos
Mini croissant artesano de mantequilla
Napolitana de crema y crujientes almendras
Palmeritas
Yogur con azúcar de caña, muesli y frutos rojos
Brocheta de fruta de temporada
Pan de cristal con jamón ibérico y tumaca
Brioche de salmón, queso de crema y rúcula
Bocadillo de tortilla española
Wrap de pollo y aguacate

COFFEE BREAK HEALTHY

Café de Colombia
Leche de vaca, soja y sin lactosa
Infusiones naturales
Zumo de naranja, pomelo y frutos rojos
Mini croissant integral
Baguetinas de pan integral vegetales
Yogur con azúcar de caña, muesli y frutos rojos
Pan tramezzino con pavo, manzana y queso fresco
Vasito de fruta de temporada
Smoothies variados
Pan de cereales con salmón, queso feta y rúcula
Pan de cristal con jamón ibérico y tumaca





VINO ESPAÑOL

Convento de Lillo

VINO ESPAÑOL I

Chips de verduras

Jamón Ibérico de bellota con pan soplao

Tartaleta de quesos, uvas y miel

Quesos internacionales con picos y nueves

Croûton de atún rojo con arandanos en siracha

Brocheta de langostino con alga espirulina y salsa de yogur

Suspiro de ceviche en gelatina por wrap de aguacate, tortilla, jamón y mahonesa de mango

VINO ESPAÑOL II

Chips de verduras

Jamón Ibérico de bellota con pan soplao

Crujiente de arroz con ensaladilla de manzana verde y mostaza & miel

Pan de cristal, queso de cabra y salmón marinado ras el hanout

Esferificación de aceituna gordal

Hojaldre de queso al vino tinto

Mini wrapp mexicano con guacamole y teja de remolacha

Mini hamburguesita de pull & pork con cebolla caramelizada con teriyaki

Brocheta capresse con rúcula y cherry amarillo

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo ecológico Retro

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza Ugalde

Cerveza Mahou con y sin alcohol.

Refrescos, Aguas

*Este servicio no sustituye a una cena y tiene una duración de 30-45 minutos.





COCKTAIL

Convento de Lillo

COCKTAIL I

APERITIVOS FRIOS

Chips de verduras

Jamón Ibérico de bellota con pan soplao

Salmorejo / Vichyssoise

Foie de Oro

Selección de quesos (manchego, parmesano, pesto verde y emmental)

Sushi de atún rojo con mahonesa de siracha

Croûton de cebolla, tortilla en textura y teja de remolacha

Cornete de mousse de piquillos y sésamo negro

APERITIVOS CALIENTES

Mini burger de waygu con queso de cabra y cebolla caramelizada

Gyoza ibérica, seta, shitake y salsa de soja

Brocheta de pollo yakitori

Langostino en panko de espirula

Rollito de pato con sweet chili

Croqueta de rabo de toro

APERITIVO DULCE

Baklava rolls de pistachos



COCKTAIL II

APERITIVOS FRIOS

Chips de verduras

Jamón Ibérico de bellota con pan soplao

Salmorejo / Vichyssoise

Pan de cristal, queso de cabra y salmón marinado ras el hanout

Crujiente de foie y avellana

Vol au vent de queso azul con nueces y uvas

Esferificación de aceituna gordal

Taco mexicano con guacamole y fideos crujientes de jengibre

Copa de Martini con mousse de patata y carpaccio de pulpo y perlas de AOVE

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de cecina

Piruleta de cordero en polvo de kikos

Langostino en tempura negra y airbag de ibérico

Gyoza de verduras y pollo thai

Mini hamburguesita de pollo de corral con mahonesa de trufa blanca

APERITIVOS DULCES

Trufas de tiramisú

Cono de creme brulée y frambuesa



COCKTAIL

Convento de Lillo

COCKTAIL III

APERITIVOS FRIOS

Chips de verduras

Jamón Ibérico de bellota con pan soplao

Salmorejo / Vichyssoise

Tartar de atun rojo con aguacate y tomate
rosa con salsa teriyaki

Selección de quesos (manchego, parmesano,
pesto verde y emmental)

Mini gofre de salmón con alcaparras

Canapé mallorquín con brie

Foie de oro con peta zeta

Tosta de 5 cereales con sardina ahumada,
trigueros y mahonesa de kimchi

APERITIVOS CALIENTES

Cucharita de risotto funghi

Piruleta de cordero en pan panko

Mini burger de atún rojo, alga wakame y
mahonesa de lima

Brocheta de pollo yakitori

Langostino en tempura negra y airbag de
ibérico

Crujiente de cecina

Gyoza de verduras y pollo thai

Croqueta de jamón ibérico

APERITIVO DULCE

Pastelería francesa

Roca de chocolate negro con pistachos



COCKTAIL IV

APERITIVOS FRIOS

Chips de verduras

Jamón Ibérico de bellota con pan soplao

Crujiente de arroz con ensaladilla de

manzana verde y mostaza & miel

Selección de quesos (manchego,
parmesano, pesto verde y emmental)

Esferificación de aceituna gordal

Tartar de atun rojo sobre erizo de mar

Tartaleta de oporto con mermelada de
higos

Crema templada de marisco con puerro
confitado

Tartar de payés

APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de chistorra y huevo frito

Piruleta de cordero en polvo de kikos

Mini hamburguesita de cordero con cebolla
teriyaki

Croqueta cremosa de cecina con panko

Langostino con alga espirulina y salsa de
yogur

Samosas mediterráneas

Gyoza de verduras y pollo thai

APERITIVOS DULCES

Pastelería francesa

Tubo de pomada con sorbete de mojito

Mini brownie



COCKTAIL

Convento de Lillo

COCKTAIL V

APERITIVOS FRIOS

Chips de verduras

Jamón Ibérico de bellota con pan soplao

Taco de salmón salvaje con miel y mostaza

Tartar de tomate seco y piquillos

Ensaladilla de camarón y langostino

Copa martini con pulpo y espuma de patata

Wrap israelí

Cucharita de burrata con tomate confitado

Crujiente de foie y avellana

Sushi de atún rojo con mahonesa de siracha

Crujiente de arroz con ensaladilla de manzana verde y mostaza & miel

Selección de quesos (manchego, parmessano, pesto verde y emmental)

APERITIVOS CALIENTES

Crujiente de boletus y trufa

Cucharita de risotto funghi

Cazuela de ciervo estofado al vino Mencia

Croqueta cremosa de cecina

Dado de cordero confitado a baja temperatura

Langostino con alga espirulina

Gyoza ibérica con trompeta de la muertes

Mini burger angus

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo ecológico
Retro

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza Ugalde
Cerveza Mahou con y sin alcohol.

Refrescos, Aguas





MENÚS DE TRABAJO

Convento de Lillo

MENÚ TRABAJO I

Vieira gratinada con pica pica de tomate
Secreto ibérico confitado a baja temperatura
con salsa PX
Nuestra carrot cake

MENÚ TRABAJO II

Ensalada de verduras rojas con gambón y alga
wakame
Confit de pato imperial
Sinfonía de chocolate

MENÚ TRABAJO III

Salmorejo de remolacha o fresones con
espuma de queso de cabra
Auténtico costillar al estilo Orleans
Duetto de torrija caramelizada

MENÚ TRABAJO IV

Ravioli de rabo de toro con salsa de boeltus
Bacalao confitado con cama de hummus y
espinacas
Delicia de sacher
Café Nespresso y trufas

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo ecológico
Retro
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza Ugalde
Cerveza Mahou con y sin alcohol.
Refrescos, Aguas



GALAS



Convento de Lillo



COCKTAIL DE GALA

Convento de Lillo

APERITIVOS

(Elegir 15 referencias)

Gazpacho de frutos rojos o crema de calabacín y crujiente de lomo
Jamón ibérico y pan soplao
Crujiente de arroz con ensaladilla de manzana verde y mostaza & miel
Tartar de payés
Crujientes de carabineros
Sushi de atún rojo con mahonesa de siracha
Brandada de bacalao con culis de tomate y huevas de AOVE
Roast beef de pan de brioche y semillas de amapola
Sardina, espárragos y mahonesa kimchi en pan de semillas
Tartar de atún, tomate rosa y guacamoles con salsa teriyaki
Tartar de tomate seco y piquillos
Nuestro salmorejo o crema de calabacín y crujiente de parmesano
Surtido de quesos internacionales con regañás oliva y uvas
Tartaleta de Oporto con mermelada de higos
Croquetas de jamón ibérico
Copa Martini con pulpo a la gallega y mousse de patata
Matrimonio con eferificación de aceituna
Croquetas de rabo de toro
Piruleta de langostino con alga espirulina
Vol au vent de queso azul con nueces y uvas
Brocheta de Cherry amarillo con mozzarella, albahaca AOVE
Croqueta de cecina
Chupa chup de cordero en pan panko
Rollito de patoagridulce
Brocheta de pollo yakitori
Cucharita de arroz negro y su ali oli de lima
Samosas vegetales
Gyozas de pollo
Croqueta de chistorra y huevo frito

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo ecológico Retro
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza Ugalde
Cerveza Mahou con y sin alcohol.
Refrescos, Aguas



MENÚS DE GALA

Convento de Lillo

MENÚ GALA I

Primero

Tartar de salmón y aguacate sobre salmorejo
de resón y esferificación de mango
Sorbete de mandarina al vodka

Segundo

Terrón de cordero a baja temperatura, jugos
de carne y patatas glaseadas

Postre

Delicia de sacher con frutos rojos
Petit Fours

MENÚ GALA II

Primero

Concha de vieira gratinada y carabinero en
tempura con vinagreta bisque
Sorbete de manzana verde y champagne

Segundo

Rape a la americana con patatas París

Postre

Brioche de torrija caramelizada con crema
inglesa y peta zeta de chocolate con leche
Petit Fours



MENÚ GALA III

Primero

Ensalada de bogavante con alga wakame,
frutos del bosque y vinagreta de mango
Sorbete de limón al cava

Segundo

Solomillo de ternera con micuit de pato y
reducción de PX

Postre

Tarta de tatin con espejo de arroz con leche
Petit Fours

MENÚ GALA IV

Primero

Canelón frío de pato Hoisin y chutney de pera
Sorbete de mango

Segundo

Lingote de salmón salvaje a baja temperatura
con aceite de vainilla y calabacín baby
gratinado con provolone a las finas hierbas

Postre

Tarta de queso con arándanos y virutas de
chocolate con naranja
Petit Fours





BODEGA

Convento de Lillo

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo
ecológico Sapiencia

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza
Ugalde

Cerveza con y sin alcohol. Marca
elegida por el clientes.

Refrescos, Aguas, Zumo

Carta de vinos disponible

BARRA COCKTELERÍA

Mojitos, Caipirinhas, Margaritas...

BARRA LIBRE

Ginebras, whiskies, rones y vodkas de
primeras marcas de importación

BARRA LIBRE PREMIUM



CORNERS

Convento de Lillo



CORNERS PREMIUM

Convento de Lillo

ESTACIÓN DE JAMON IBÉRICO CON MAESTRO CORTADOR

(Jamón Ibérico con pan soplado y picos)

ESTACIÓN DE QUESOS INTERNACIONALES

Cuidada selección de quesos nacionales e internacionales con picos, regañás, uvas, nueces, arándanos, membrillo (fresón en temporada)

ESTACIÓN DE ARROCERÍA

Arroz cremoso de rape con gambón rojo

Arroz negro con alioli

Fideuá de setas Shitake, champiñón

Portobello y secreto ibérico

ESTACIÓN LA CROQUETERÍA

Boletus y trufa

Cecina

Jamón Ibérico

Txangurro

Rabo de Toro

ESTACIÓN CEVICHERA

Ceviche de vieira

Tartar de salmón tropærosa

Baby pockets

ESTACIÓN DON QUIJOTE

Tostaditas de sobrasada con huevo de codorniz

Cazuela de migas

Puchero de rabo de toro desmigado

ESTACIÓN TEX MEX

Mini burritos de carne

Tequeños de cheddar

Taco mexicano Nachos con 3 salsas

ESTACIÓN LA PEQUEÑA CHINA

Gyoza de waigu y setas

Mini rollito de pato

Samosas vegetales

Xiajiao de langostino

Cerdo xiu pam

Edamame

ESTACIÓN HAMBURGUESERÍA

Mini burger gallega con cebolla caramelizada y queso de cabra

Mini burger de waygu con teriyaki y pepinillo encurtido

Mini burger pull&pork con salsa BBQ

Louisiana style

Mini perritos al mas puro estilo neoyorkino

ESTACIÓN TORTILLAS MINIS

Tortilla con cebolla "La nuestra"

Tortilla Trufada "La Fusión"

Tortilla de chorizo "La del norte"





CORNERS DELUXE

Convento de Lillo

ESTACIÓN DE SUSHI

Niguri de salmón, atún y pez mantequilla

California roll

Maki variados

Salsas: Soja, Teriyaki, Ostras

ESTACIÓN SHOWCOOKING DE MARISCO

Gambón de proximidad

Navajas a la parrilla

Pulpo a la Brasa

ESTACIÓN SHOWCOOKING DE CARNE

Costillas a la brasa

Secreto Ibérico

Entrecot de lomo bajo madurado

Nuestros pinchitos

ESTACIÓN LA BARCA

Nuestro rico Bienmesabe

Calamares a la Andaluza

Espeto de Boquerones



ESTACIÓN LA VERMUTERÍA

Snack de patatas fritas

Torreznos

Aceitunas aliñadas

Encurtidos variados

Brocheta de matrimonio

ESTACIÓN LA FRANCE

Champagne Pommeri Brut

Tostaditas de micuit de pato y blini de mantequilla

(consulten nuestra carta de champán)

ESTACIÓN LA GINTONERÍA

Prepárate a tu gusto el gin tonic

7 ginebras con sus botánicos

(También con posibilidad de un bartender)





BODEGA *del Convento*

BODEGA

(Bebidas incluidas durante todo el evento)

Refrescos

Agua mineral

Cerveza Mahou

(Consultar otras marcas)

D.O Rioja Crianza Ramón Bilbao

D.O Rioja Crianza Ugalde

D.O Ribera del Duero Protos Roble

D.O Ribera del Duero Carmelo Rodero

D.O Ribera del Duero Emilio Moro

D.O Marqués de Riscal

D.O Rueda Ecológico Retro

D.O Godello Eresma

D.O Rías Baixas Inmortal

D.O Rías Baixas Mar de Frades

CAFÉ EXPRESO

Un buen café después de un gran banquete.

CAVA

Un brindis que nunca falta.

BARRA LIBRE

J&B, White Label, Brugal, Barceló, Beefeater,
Puerto de Indias...



MENÚS
PERSONALIZADOS
Convento de Lillo



MENÚS PERSONALIZADOS

Convento de Lillo

ENTRANTES

Ensalada de roble con queso de cabra , nueces y granada con miel de alcarria

Ensalada de langostinos y bogavante con vinagreta de citricos

Ensalada de batavia y canonigos con foie, queso feta y vinagreta de jerez

Ensalada de salmon marinado con alcaparras , tomate raf aguacate y
anacardos con vinagreta de pomelo

Veloutte de carabineros con salpicon de mariscos

Crema de necoras con cigalitas en tempura

Crema de calabaza y zanahoria al curry rojo

Crema de boletus con foie y crackers de parmesano

Milohas de pimiento asado y ventresca con anchos 00 sobre salmorejo de
freson

Tartar de atun rojo y aguacate con teriyaki

Tartar de tomate rosa con burrat con pesto de piñones

Tartar de corvina con raf y vinagreta de mango

Salmorejo de esparragos de aranjuez , carpaccio de gambon trufa y mango

Viera gratinada xcon crema de mariscos de la ria



MENÚS PERSONALIZADOS

Convento de Lillo

DE LA MAR

Salmón con sesamo garrapiñado y salsa hoisin.

Corvina con leche de coco cilantro y lima.

Merluza con acituna negra albahaca y tomate.

Bacalao con emulsion de ajo negro y eneldo.

Tataki de atun rojo y teriyaki.

Salmón con aceite de sesamo , naranja y jengibre.

Bacalao a la vizcaina.

Dorada a baja temperatura con muselina de citricos.

Rape en salsa americana con carabineros y tirabeques.

Lubina salvaje sobre espinacas y gulas con emulsion de bilbaina de ajo negro.



MENÚS PERSONALIZADOS

Convento de Lillo

DE LA TIERRA

Terrón de cordero deshuesado a baja temperatura.

Carrilleras ibéricas al vino mencía.

Magret de pato con chutney de mango y hoisin.

Solomillo al px con foie.

Lomo bajo madurado a la parrila con salsa de cebolletas al vino.

Secreto ibérico confitado al romero.

Medallón de rabo de toro a la piamontessa con chips de yuca y puré de boniato.

Costillar ibérico con salsa idiazabal.

Solomillo a la parrila con salsa de gorgonzola.



MENÚS PERSONALIZADOS

Convento de Lillo

ACOMPañAMIENTOS

Gratén de patata trufada.

Atadito de trigueros y cebollitas glaseadas.

Tatín de verduras.

Patatas a la francesa.

Gratén de espárragos.

ENTRE PLATOS

Sorbete de mojito.

Sorbete de margarita.

Sorbete de piña colada.

Sorbete de mandarina y gin.

Sorbete de lima y albahaca.

POSTRES

Tarta de celebración.

Tarta de queso san Sebastián con peras de casso.

Torrija de brioche caramelizada con crema inglesa y peta zeta de chocolate.

Coulán de chocolate con crema de arroz con leche.

Pastel de mango y coco.

Gianduja de chocolate sobre coulis de frambuesas.

Tarta tatín con helado de lima.

Tarta sacher con crema de naranja amarga.



CONTACTO

A continuación te facilitamos los contactos del equipo de trabajo que estará a tu disposición hasta el mismo día de la comunión.

Oficina Comercial y Reservas

Para solicitar la primera información, resolver dudas contables o sobre la reserva.

Teléfono: 685566148

Mail: info@conventodelillo.es

Oficina Convento

Para visitar las instalaciones del Convento o cualquier duda sobre la gestión del alojamiento.

Teléfono: 670208043

Mail: felipegarcia@conventodelillo.es

Chef Ejecutivo

Para cualquier duda sobre tu menú.

Teléfono: 647701789

Mail: daviddelapiedra@conventodelillo.es

Dirección Eventos

Para cualquier duda sobre la ceremonia civil, contratación de photocall, actividades e hinchables.

Teléfono: 675820640

Mail: davidsuarez@conventodelillo.es

Dirección de Calidad

Para cualquier duda o cuestión que tenga que ver con el buen desarrollo de tu evento.

Teléfono: 636525618

Mail: ivangarcia@conventodelillo.es

