



LÍOS / LIOS

	Gazpacho	3,50
	Gazpacho	
	Crema del día	3,50
	Cream of the day	
	Ensaladilla del Lío	3,00
	Cooked potato and carrot with mayonnaise	
	Ensalada de mozzarella y pesto	3,50
	Mozzarella and pesto salad	
	Ensalada de pimientos asados con bonito	4,90
	en escabeche hecho en casa	
	Roasted peppers salad with homemade pickled sauce	
	Huevo poché con puré de patata, trigueros y jamón	3,00
	Poached egg with mashed potatoes, asparagus and ham	
	Verduritas crujientes de temporada	8,00
	Seasonal crunchy vegetables	
	Queso de oveja asado con cebolla caramelizada	4,00
	Baked goat's cheese with caramelised onion	
	Nuestras bravas (un poco picantes)	3,00
	Potatoes in a little spicy tomato sauce	
	Croquetas de jamón ibérico (3 uds)	4,50
	Iberian ham croquettes (3 pieces)	
	Croquetas del día (pregunte al camarero)	4,50
	Croquettes of the day (ask the waiter)	
	Canelón de pollo de corral y foie	3,50
	Foiegras and free-range chicken cannelloni	
	Tortilla de patata con trufa	8,00
	hecha al momento (10 min.)	
	Potato omelette with truffle	
	Queso provolone asado con mermelada de tomate	7,50
	Baked provolone cheese with tomato preserve	
	Hamburguesa vegana casera	4,00
	Homemade vegan burger	
	Pad thai de verduras y gambas (10 min.)	4,50
	Pad Thai with vegetables and shrimps	

LÍOS DEL MAR / LIOS FROM THE SEA

	Zamburiñas gratinadas con alioli de limón (6 piezas) (10 min.)	9,00
	Baked scallops gratin with lemon, garlic and oil dressing (6 pieces)	
	Pata de pulpo con parmentiere de patatas	7,50
	Octopus with potato parmentiere	
	Tartar de salmón cítrico (con aguacate) (50g)	5,00
	Salmon tartar and citrus vinaigrette (with avocado)	
	El ceviche del Lío	4,50
	Lío's ceviche	
	Tapa de lubina a la bilbaína	7,00
	Seabass "top"	
	Salmón con mayonesa de eneldo y rabanitos	7,00
	Salmon with dill mayonnaise and radishes	
	Bacalao Skrei con salsa de piparra y lima	7,00
	Skrei cod with green chilli and lime sauce	

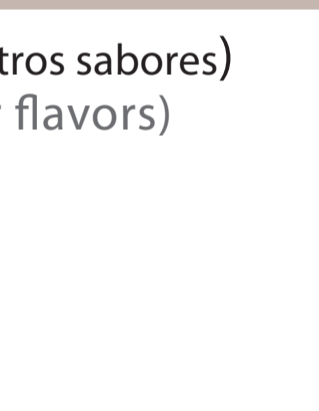
LÍOS DE CARNE / LIO'S MEAT DISHES

	Jeta	5,00
	Pork scratching	
	Presa ibérica con pimientos asados	9,50
	Iberian pork prey with roasted pepper	
	Carrillera ibérica	5,00
	Iberian cheek	
	Picaña de rubia gallega (con patatas y pimientos de Padrón) (120g)	7,90
	Rump cover Galician Blond cattle (with potatoes and typical green galician peppers)	
	Taco de solomillo de vaca Rubia Gallega, compota de manzana y foie (100g)	11,00
	Sirloin taco from Blond cattle, applesauce and foiegras	
	Puntitas de solomillo de Rubia Gallega al ajillo	9,00
	Garlic sirloin tips from Blond Cattle	
	Hamburguesa de vaca Rubia Gallega (100g)	4,50
	Blond cattle burger	
	Perrito criollo	5,50
	"Criollo" hot dog	
	MACAMPO (costilla de vaca Rubia Gallega, 20 horas de horno)	24,00 kilo
	Blond cattle chop (baked for 20 hours)	
	Steak tartar de Rubia Gallega (un poco picante) (50g)	5,00
	Galician Blond steak (a little spicy) tartar	
	Carpaccio de presa ibérica (con piña asada y curry amarillo)	9,90
	Iberian pork carpaccio (with roasted pineapple and Thai yellow curry)	

NUESTRA CHACINERÍA / OUR CHARCUTERIE

	Jamón Ibérico (100g)	15,00
	Iberian ham from La Alberca	
	Queso, membrillo y nueces	15,00
	Cheese, quince and nuts	
	Chorizo Ibérico de Bellota "El Ventorro" (100g)	5,00
	Iberian Chorizo	
	Salchichón Ibérico de Bellota "El Ventorro" (100g)	5,00
	Iberian Salchichón	

CONSERVAS / CONSERVES



	Anchoas Doble 0	14,00
	Salted anchovy	
	Marida las anchoas con un mini gin tonic (3€/persona)	
	Mejillón (6/8 unidades)	8,50
	Mussel (6/8 pieces)	
	Troncos de bonito del norte en AOVE	10,00
	Tuna with extra virgin oil	
	Sardinilla en aceite de oliva	6,00
	Sardine with olive oil	

LÍOS DULCES / LIO'S DESSERTS

	Helados caseros (pregunta por nuestros sabores)	3,50
	Homemade ice creams (ask for our flavors)	
	Tarta de zanahoria	3,50
	Carrot cake	
	Tiramisú	4,00
	Tiramisú	
	Flan de queso semicurado	4,00
	Caramel cream cheese custard	
	Mousse de caramelia	4,50
	Caramel mousse	

**Acompaña tu postre con un vino dulce por 2,50€

HORARIO DE COCINA: 12:00 a 16:00 h Y DE 20:00 a 00:00



IVA Includido. Pan 0,50€ pax. Servicio de terraza 0,50€/plato. Todos nuestros platos se realizan al momento, disculpen el tiempo de espera. VAT included. 0,5€ supplement per person for bread. 0,5€ supplement per dish for terrace service. All our dishes are made at the moment, sorry for de waiting time.

SI ERES ALÉRGICO O TIENES ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, INFORMANOS. PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES. POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE ALERGENOS EN ALGUNAS DE LAS ELABORACIONES

Bodega

Rioja	*Copa	Botella	
8M	2,30	13,60	
Lopez de Haro Crianza	2,40	14,00	
Sierra Cantabria Selección	2,50	14,90	
Ramón Bilbao Ed. Limitada	3,10	18,50	
Muga crianza		24,00	
Piérola crianza		17,00	
Izadi crianza	2,90	17,00	
Ribera	*Copa	Botella	
Traslascuestas Roble	2,50	14,90	
Carmelo Rodero 9 meses	3,20	18,50	
Carmelo Rodero crianza		27,70	
Carmelo Rodero TSM		60,00	
Cair cuvée	3,10	18,00	
Pruno	3,10	18,00	
Valdubón X		23,00	
Toro	*Copa	Botella	
Gran Colegiata Lágrima de Fariña	2,30	13,60	
Ademán Carabizál Roble	2,60	15,50	
De Castilla y León		Botella	
Abadía Retuerta Selección Espacial		33,00	
Arribes del Duero	*Copa	Botella	
Hacienda Zorita	2,40	14,00	
Rosados	*Copa	Botella	
Carredueñas (D.O. Cigales)	2,00	11,80	
Sierra Cantabria	2,40	14,00	
Blancos	*Copa	Botella	
Cyatho Verdejo (D.O. Rueda)	2,30	13,60	
Piérola FYA BS semidulce (D.O. Rioja)	2,30	13,60	
Marieta (Albariño Rías Baixas)	2,60	15,50	
José Pariente Verdejo (D.O. Rueda)	3,10	18,50	
Pago de Rubianes (Albariño Rias Baixas)		22,50	
Mara Martín (Godello, D.O. Monterrei)		16,00	
Dulces	*Copa	Botella	
Néctar PX González&Byas	2,50		
Espumosos	*Copa	Botella	
Trepas Rosat Freixenet	3,00	16,00	
Mia Moscato Dulce Espumoso	2,40	14,40	
Elyssia Reserva Freixenet		18,00	
Heredad Segura Viudas		22,00	
Agustí Torello Reserva 2016 (37,5cl)		11,00	
Cervezas Mahou	*Tercio	*Pinta	*Botella
Barril Mahou 5 estrellas	2,40	3,50	
Barril Maestra	3,00	4,00	
Barril Mahou IPA	3,00	3,50	
Mahou 5 estrellas 33cl			3,00
Mahou Barrica 33cl			4,00
Mahou 0`0 Tostada 33cl			3,00
Casimiro (Trigo, Lager, Extra, Ale) 37,5cl			4,00
Alhambra 1925 33cl			3,00
Alhambra Baltic Porter (casi negra) 33cl			4,00
Grimbergen 33cl			3,80

*Suplemento en terraza de 0,50 por copa o cerveza

Desayunos

Hasta las 12:00	Interior	Terraza
Café	1,50	1,70
Infusión	1,50	1,70
Zumo de naranja natural	2,50	2,50
Churros (unidad)	0,30	0,40
Croissant	1,00	1,30
Donut	1,00	1,30
Croissant plancha	1,20	1,50
Tostada mantequilla y mermelada	1,40	1,70
Tostada aceite y tomate	1,90	2,20
Tostada con jamón	2,20	2,50
Tostada queso crema, miel y nueces	2,70	3,00
Sandwich mixto	2,00	2,30
Huevos revueltos	2,00	2,30
Huevos fritos	2,00	2,30
Bacon	1,50	1,70
Salchichas	1,50	1,70