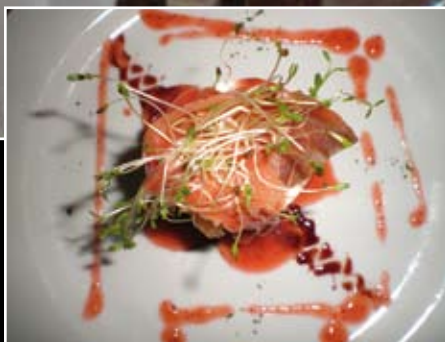




GastroBar Lilium
 C/ Isote de Hilario, 12
 35572 Tías

Tel: 0034 – 928 – 524 978
Email: liliuntias@gmail.com
Internet: www.liliuntias.com



Gastrobar Liliu

La mezcla perfecta entre bar y restaurante

Desde hace tres años Orlando Ortega regenta el acogedor Gastrobar Liliu en Tías. La mezcla perfecta entre bar y restaurante, donde se puede degustar lo mejor de la cocina canaria en un ambiente especial que convence tanto a residentes como a turistas.

Orlando, que trabajó entre otros en el restaurante El Bulli de Ferrán Adria, reconocido como el mejor cocinero del mundo durante los últimos tres años, ha realizado con el Gastrobar Liliu, una idea propia, la fusión de un bar acogedor, donde se puede comer muy bien y un restaurante de alta calidad con ambiente propio. Y al entrar en Liliu desde el primer momento se puede apreciar la diferencia que en multitud de detalles y toques personales avalan la profesionalidad y creatividad de Orlando.

Muy diferente es, por ejemplo, la elección de los exquisitos vinos, que no se presentan en una lista de vinos como es lo más corriente por el contrario su presentación nos muestra todos los caldos en una gran exposición. Para los vinos abiertos existe una forma especial de conservarlos, con nitrógeno, que conserva el sabor y el carácter de los vinos al máximo. Además del menú el Gastrobar Liliu, ofrece diariamente especialidades frescas y en pizarra se encuentra no solo la oferta, también los precios. Los platos del menú sorprenden a los clientes con una cocina canaria muy creativa.

Croquetas de gofio o plátano son sólo un ejemplo para los originales snacks que se pueden disfrutar acompañados con una cerveza. Si reserva una mesa en la área del restaurante podrá elegir entre una variada selección de entrantes y ensaladas, pescados frescos y diferentes carnes, todos preparados con los ingredientes más frescos del mercado local, que sorprenden por su interesante y original preparación. En la búsqueda de nuevos sabores Orlando comenzó en Liliu con degustaciones a ciegas, donde los clientes podían descubrir

nuevos sabores en diferentes platos con los ojos tapados. Cooperaciones con diferentes bodegas de la isla completan la oferta culinaria.

En algunos de los estantes del Gastrobar Liliu se encuentran especialidades culinarias que normalmente son muy difíciles de encontrar en la isla. A Orlando le gusta el intercambio de recetas e ideas y sus platos siempre creativos son muchas veces la base de una animada conversación con sus clientes. Para facilitar al cliente la posibilidad de probar algunas de sus recetas en casa Orlando explica sus trucos y también ofrece los productos necesarios para hacerlos. Una manera muy simpática y abierta de regentar un restaurante muy especial.

