

lili's

ABRE LILI'S MADRID, EL NUEVO RESTAURANTE DE MODA DEL BARRIO DE CHAMBERI



- Es el segundo restaurante del grupo SOMOS FOOD. El primero, fue FLAVIA conocido como “el templo de los gluten free”.
- Cuenta con un obrador “laboratorio” que elabora todos los días distintas variedades de pan con masa madre, bollería, pasteles y pasta fresca artesanal
- Tiene una cocina independiente para la elaboración de los platos “gluten free”
- Izu Ani es el asesor gastronómico de LILI'S y ha sido reconocido como uno de los 50 mejores chefs a nivel mundial. En el día a día, el grupo SOMOS FOOD cuenta, además, con Angelo Mazzette como chef ejecutivo de gran experiencia internacional.

Madrid, mayo de 2018. Abre sus puertas LILI'S Madrid, el nuevo restaurante de moda del barrio de Chamberí. Ubicado en Plaza Olavide, 7 esta propuesta gastronómica aspira a convertirse en un sitio de referencia en el barrio y con el tiempo en Madrid.

LILI'S es el segundo restaurante del grupo SOMOS FOOD. El primero fue **FLAVIA** (en Gil de Santivañez,²) conocido como “el templo de los gluten free” que acaba de celebrar su tercer aniversario y, a estas dos aperturas, se le suma una inminente, La Ventana de Lagasca.

Para los tres locales, cuenta con el asesor gastronómico, Izu Ani, reconocido como uno de los 50 mejores chefs a nivel mundial. Algunos de los restaurantes en los que ha trabajado son: *La Serre Bistro & Boulangerie* y *Lighthouse*, ambos en Dubai. En el día a día, el grupo SOMOS FOOD cuenta, además, con Angelo Mazzette como chef ejecutivo de gran experiencia internacional, que dirigirá las tres cocinas involucrándose con Ani en este proyecto.

Todo el espacio lleva la firma de la famosa arquitecta rusa *Elena Kardash*. Su decoración es vanguardista y cosmopolita. El comedor, con varios ambientes, cuenta con dos barras; una sofisticada de cócteles regentada por el barman, Yan Rodríguez, que tiene el honor de haber inventado en exclusiva el “Mojito de cerveza” para los restaurantes del Grupo SOMOS FOOD. Y otra barra de “zona fría”, para emplatado de ensaladas y postres, donde el comensal puede ver todas las frutas y verduras que le llegarán directamente a la mesa. Las sillas es otra parte del mobiliario que llama la atención. Son originales y elegantes dándole un aire muy “chic” al local junto al decorado de las paredes y la iluminación.

Un aire acogedor se respira desde el momento que entras en **LILI'S**. Los grandes ventanales de la entrada y las palmeras que lo adornan nos recuerdan a esa Habana en la que nos gustaría estar. A **LILI'S** acude no solo el que quiere disfrutar de una buena comida o cena, sino aquel que quiere un divertido “*afterdinner*” con música.

La terraza con cierto aire “exótico” es otra parte de su encanto que cobra especial belleza por la noche gracias a su coqueta iluminación. Grandes sombrillas cubren las mesas, perfectamente decoradas en las que puedes desayunar, comer, tomar una tapa por la tarde o cenar, ya que el horario de la cocina es continuado de 9 a 1.00. Sin duda, un plus que agradece el comensal y que en **LILI'S** se sentirá como en un “oasis” en el mundanal ruido.

Cocina mediterránea tradicional con “toque”

La cocina de **LILI'S** es mediterránea tradicional con “toque”, ya que cada uno de sus propuestas sorprende por su sabor y por los productos ecológicos que utiliza. La carta alberga una primera parte de ensaladas, en la que cobra vida propia la *César con láminas de parmesano* y *brochetas de pollo a la brasa*, y mención especial merece también en la sección de platos a compartir, las *Rabas de calamar con gambas*. Gran protagonismo adquieren los apartados de pescados (“Del mar a la brasa”) y de carnes (“De Campo a la brasa”), al recibir los platos un golpe final del horno *Mibrasa*, ubicado a la vista de los comensales en el salón principal del restaurante.

Pero aún hay más. En la planta inferior es donde encontramos la gran sorpresa de **LILI'S**. Un obrador “laboratorio” en el que realizan todos los días distintas variedades de pan con masa madre, bollería, pasteles y pasta fresca artesanal hecha a mano para cada uno de los restaurantes del grupo. El visitante tendrá una difícil elección a la hora de decidirse por alguno de sus panes, todos crujientes y recién sacados del horno, así como, por las pastas entre las que se destaca los *Pappardelle con carabineros, tomates cherry y pesto de albahaca*. La sección

de postres, todos *made in home*, no podía ser menos y en ella destacamos la *Cheescake de maracuyá*, elaborada con una receta original del chef Izu Ani y la *Tarta de zanahoria*. Ambas exquisitas.

Así como en **FLAVIA** los “gluten free” han encontrado su templo particular con una carta de 40 platos, en **LILI’S** también tendrán su propio homenaje. Y es que todas las ensaladas, pescados, carnes, pizzas, pastas y postres son elaborados en una cocina totalmente independiente y preparada no solo para el gozo y disfrute de los celíacos, sino también, para aquellos que quieren comer de una manera más saludable. **¡¡¡BIENVENIDOS A LILI’S MADRID!!!**

LILI’S:- Tel. de reservas 918 603 163

Horario: Abierto todos los días de 9.00 a 01.00.

Web: www.lilismadrid.com

Precio: Entre 30 y 35 €

Cocina: De 9:00 a 14:00 y 20:00 a 00:00 todos los días

Para más información:

GLOBALLY

monica.moliner@newlink-group.com / 629 11 66 24

fatima.galan@newlinkgroup.com / 91 781 39 87