
AperiVivo

Ostra belle huitre Guillaudeau n^o 3 al natural 5,40 €

2 Ostras – 10,40 €

5 Ostras – 25,00 €

8 Ostras – 38,40 €

Suplemento Aliño Ostra (ud)

Parisina. Encewichada. Tokio. Bloody Mary. +0,50 €

Copa de Cava y 2 Ostras..... 13,00 €

Mini Moet & Chandon (200ml) y 2 Ostras..... 27,00 €

“VivoVivo” Aceitunas, 1 vermut y 2 boquerones..... 9,90 €

Paellas y Arroces Caseros*

Paella Vegana (min. 2 personas, precio por persona)..... 17,00 €

Paella de Marisco (min. 2 personas, precio por persona)... 19,50 €

Arroz Negro con Chipirones y Almejas (min. 2 personas,
precio por persona)..... 19,50 €

Arroz Caldoso de Bogavante (min. 2 personas, precio por
persona)..... 29,00 €

*Nuestras Paellas están elaboradas con productos frescos y locales.

Tiempo de elaboración 30 minutos

Precio por persona, Min. 2 personas

Informe al camarero si padece alguna alergia alimentaria

Suplemento terraza 10%

Todos los precios incluyen el IVA

Nuestros Aperitivos

Tosta de Anchoa del cantábrico "00" con cabello de angel de tomate y Oliva Kalamata.....	3,20 €
Boquerón en vinagre (2uds).....	4,20 €
Croquetas de Jamón (2ud).....	3,80 €
Croquetas de Boletus (2ud).....	3,80 €
Croquetas de Sepia en su tinta con alioli (2ud).....	3,80 €
Pan de Cristal con tomate (2uds).....	2,90 €
Cucurucho de Gorgonzola y Crema de pera.....	3,90 €
Montadito de queso Camembert.....	3,50 €
Montadito "Mexicano" Guacamole, queso de Taleggio y Nachos.....	3,50 €
Montadito de Solomillo y Foie a la plancha.....	5,80 €
Mini Hamburguesa con Pan de Remolacha.....	3,50 €

Nuestras Tapas

Ensaladilla Rusa.....	5,90 €
Pimientos del padrón.....	6,20 €
Patatas bravas.....	6,50 €
Tortilla de patatas con aroma de Trufa.....	8,00 €
Huevos Estrellados con salsa de chorizo y virutas de jamón ibérico	9,50 €
Canelone de carne con foie gras y bechamel de trufa.....	13,50 €
Canelone de ricotta y espinacas.....	12,50 €
Tapa de queso manchego.....	8,50 €
Degustación de quesos.....	18,00 €
Jamón 100% Ibérico de bellota (1/2 ración).....	13,00 €
Jamón 100% Ibérico de bellota.....	25,50 €
Burratina con pesto rojo.....	10,90 €
Ensalada de queso de Cabra con rúcula, espinacas y piñones.	11,00 €
Ensalada vegana de tomate cherry del huerto, crema de aguacate, hojas de mostaza y mini mazorca.....	13,00 €
Tataki de Berenjena con tomate confitado y lima.....	14,50 €

Informe al camarero si padece alguna alergia alimentaria

Suplemento terraza 10%

Todos los precios incluyen el IVA

Esqueixada de Bacalao 2.0 . Tartar de Tomate y Olivas esferificadas.....	12,50 €
Ceviche de verduras con emulsión de rocoto.....	9,20 €
Verduritas del huerto al plato con hummus de remolacha.....	11,50 €
Steak tartar en dos bocaditos y sabayón de parmesano.....	12,50 €
Sublime de rabo de toro y galta con crema de medul -la y piñones.....	14,00 €
Pulpo del Vivo.....	9,80 €
Ceviche rojo de corvina.....	12,50 €
Calamares salteados con ajo y perejil	8,90 €
Calamares a la andaluza en su tinta.....	9,20 €
“Sauté del Mar” Mejillones. Almejas. Gambas.....	16,00 €
Tartar de salmón con crema agria, salsa de piña asada y chips de yuca.....	12,50 €
Tartar de atún <i>blue fine</i> con crema de aguacate.....	15,50 €
Gambas al ajillo.....	12,50 €

Nuestros Platos

Pluma ibérica con chalotas glaceadas.....	15,50 €
Salmón Noruego a la plancha con espárragos y muselina de ajo asado y alcaparras.....	14,50 €
Dados de solomillo con judias planas y pimienta rosa.....	16,00 €
Filete de lubina salvaje a la plancha con verduritas de temporada.....	26,00 €
Lingote de cordero cocinado a baja temperatura con su jugo.....	15,00 €
Hamburguesa de “Angus” (180gr) con queso Taleggio y Patatas.....	16,00 €
Magret de Pato con Kumquats confitados.....	15,00 €

Postres Artesanos

Helado Artesanal Italiano.....	3,50 €
Sacher Gastronomik.....	7,00 €
Catalanet.....	6,50 €
Esfera de Tiramisú de Mango.....	8,50 €
Cheesecake, nieve de coco y crumble de galleta “Chiquilin”	7,50 €
Milhojas, crema pastelera de limon y merengue de frambuesa.....	7,00 €
Lemon Vivo Pie.....	8,00 €