
AperiVivo

Ostra belle huitre Guillardou n°3 al natural

1 Ostra – 5,40 €

2 Ostres – 10,40 €

5 Ostres – 25,00 €

8 Ostres – 38,40 €

Amaniment d' Ostra a escollir (ud)

Parisina: Vinagre de chardonnay i escalunyes.

Encewichada: “Llet de tigre” (cítrics, gíngebre, coriandre..)

Tokyo: Soja y cítrics

Bloody Mary. Suc de Tomàquet, pebre, sal.

Copa de Cava i 2 Ostres..... 13,00 €

Mini Moet & Chandon (200ml) i 2 Ostres..... 27,00 €

Ampolla Taittinger Brut Reserva i 3 Ostres..... 66,00 €

Paelles i Arrosos Catalans*

Paella Vegana (min 2 persones, preu per persona)..... 17,00€

Paella de Marisc (min 2 persones, preu per persona)..... 19,50€

Arròs Negre amb Calamarsets (min 2 persones, preu per persona)..... 19,50€

Arròs Caldós de Llamàntol (min 2 persones, preu per persona)..... 29,00€

*Les nostres paellas estan elaborades amb productes frescos i locals.

Temps d'elaboració de 30 minuts

Preu per persona, Min 2 persones

Informi al cambrer si pateix alguna al·lèrgia alimentària

Suplement terrassa 10%

Tots els preus inclouen IVA

Els Nostres Aperitius

Tosta de d' Anxova del Cantàbric "00" amb cabell d'àngel de tomàquet i oliva kalamata.....	3,20 €
Seitó en vinagre (2uds).....	4,20 €
Croquetes de Pernil (2uds).....	3,80 €
Croquetes de Ceps (2ud).....	3,80 €
Croquetes de Sípia en la seva tinta i "all i oli" (2ud).....	3,80 €
Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva (2uds).....	2,90 €
Cucurutxo de Gorgonzola y Crema de Pera.....	3,90 €
Montadito de formatge Camembert.....	3,50 €
Montadito "Mexicano" Guacamole, formatge de Cabra i Nachos.....	3,50 €
Montadito de Vedella i foie a la planxa.....	5,80 €
Mini Hamburguesa amb Pa de Remolatxa.....	3,50 €

Les Nostres Tapes

"Ensaladilla Rusa"	5,90 €
Pebrots del padró.....	6,20 €
Patates braves.....	6,50 €
Truita de patates amb aroma de Tòfona.....	8,00 €
Ous estrellats amb salsa de xoriço i encenalls de pernil ibèric	9,50 €
Caneló de carn amb foie gras i bexamel de Tòfona.....	13,50 €
Caneló de ricotta y espinacs.....	12,50 €
Tapa de formatge manxec.....	8,50 €
Degustació de formatges.....	19,50 €
Pernil Ibèric 100% Gla (1/2 ració).....	13,00 €
Pernil Ibèric 100% Gla.....	25,50 €
Burratina amb pesto vermell.....	10,90 €
Amanida amb formatge de cabra.....	11,00 €
Amanida vegana de tomàquet cherry de l'hort, crema d'alvocat, fulles de mostassa i mini panotxa.....	13,00 €
Tataki d'albergínia amb tomàquet confitat i llima.....	14,50 €

Informe al camarero si pateix alguna al·lergia alimentària

Suplemento terraza 10%

Todos los precios incluyen el IVA

Ceviche de verdures amb emulsió de rocoto.....	9,20 €
Verdures de l'hort al plat amb hummus de remolatxa.....	11,50 €
Steak tartar en dos entrepanets i sabayon de parmesà.....	12,50 €
Sublim de cua de bou i galta amb crema de medul·la i pinyons.....	14,00 €
Esqueixada de Bacallà 2.0 . Tàrtar de Tomàquet i olives esferificades.....	12,50 €
Pop del Vivo.....	9,80 €
Ceviche vermell de corvina.....	12,50 €
Calamars saltejats amb all i julivert.....	8,90 €
Calamars a la andalusa en la seva tinta.....	9,20 €
“Sauté del Mar” Musclos. Cloïsses. Gambes.....	16,00 €
Tàrtar de salmó amb crema agra, salsa de pinya rostida y xips de yuca.....	12,50 €
Tàrtar de Tonyina <i>blue finn</i> amb crema d'avocat.....	15,50 €
Gambes a l'allet.....	12,50 €

Els Nostres Plats

Pluma ibèrica amb escalunyes glacejades.....	15,50 €
Salmó Noruec a la planxa amb espàrrecs i mussolina de all rostit i tàperes.....	14,50 €
Daus de filet galleg amb mongetes planes i pebre rosa.....	17,50 €
Filet de llobarro a la planxa amb verdures de temporada.....	26,00 €
Lingot de xai cuinat a baixa temperatura amb el seu suc.....	17,00 €
Hamburgessa de “Angus” (180gr) amb formatge “Taleggio”	16,00 €
Magret de d'Ànec amb confitats de Kumquats.....	15,00 €

Postres Artesans

Gelat artesanal italià.....	3,50 €
Sacher Gastronomik.....	7,00 €
Catalanet.....	6,50 €
Esfera de Tiramisú de Mango.....	8,50 €
Cheesecake, neu de coco y crumble de galeta “Chiquilin”	7,50 €
Milfulls, crema pastissera de llimona i merenga de gerds.....	7,00 €
Lemon Vivo Pie.....	8,00 €