



VIVO ®

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

CARTA

Hemos pensado en una carta para dejarte llevar por nuestra innovadora cocina sin olvidarnos de los gustos más tradicionales

PARA EMPEZAR TE RECOMENDAMOS

- Ostras Guillaudeau nº3   4,50
- Tosta de maíz con gambas rojas y crema de aguacate   4,90

LOS CLÁSICOS

- Pan de cristal con tomate    2,90
- Jamón ibérico de bellota (m.r./r.)   13,50/26
- Anchoa del Cantabrico "00" (2 filetes)   4,50
- Croqueta de jamón ibérico casera (2 unid.) 3,60
- Patatas bravas con nuestra salsa    6,50
- Mejillones en escabeche casero   3,50
- Boquerones en vinagre (4 filetes)   3,90

NUESTRAS TAPAS

- Tortilla de patatas trufada "Á la minute"    8,50
- Hummus de remolacha    8,50
- Pulpo a la plancha, puré de patatas y pimentón  11,80
- Calamar a la andaluza en su tinta con mayonesa wasabi  12,00
- Carpaccio de Lubina con vinagreta de pasión fruit   12,50
- Tataki de berenjena con salsa de tomate confit  11,50
- Bikini de cordero 10,80

NUESTRAS VERDURAS

Ensalada del huerto de temporada	V V G L	8,00
Ensalada de queso de cabra Nevat con oliva kalamata y cacahuets	V	12,00
Curry de verdura estilo Masala con cracker de sesamo negro	V V L	8,00

DE LA TIERRA

Canelón relleno de pato con bechamel, parmesano y setas		13,50
Presa iberica crujiente con verduritas encurtidas y salsa tonkatsu	G	16,00
Hamburguesa black angus con cheddar, bacon y nuestras fritas		13,50
Steak tartar de wagyu con pan Carasau y encurtidos	L	16,00

DEL MAR

Suprema de lubina a la plancha con verduritas	G L	24,00
Vieira con caviar beluga y salsa beurre blanc	G	23,50
Katsusandu de atún rojo con mayonesa de mostaza	L	18,50
Tartar de Salmón con vinagreta wasabi & chips de nori	G L	12,00

ARROCES

Arroz negro con chipirones y allíoli	G L (min 2 personas, precio por persona)	17,50
Arroz de marisco con almejas y mejillones	G L (min 2 personas, precio por persona)	17,50
Arroz de Bogavante	G L (min 2 personas, precio por persona)	27,00

Nuestras paellas están elaboradas con productos frescos. Tiempo de elaboración 30 minutos.

QUESOS

Nuestra tabla de quesos servida con membrillo, nueces, mermelada y tostaditas: Manchego, Tetilla gallega, Chozuelo, Ocelli Castagno, Blau de Jutglars		
Tabla de quesos	V G	13,50

DULCES EN VIVO

Esponja de chocolate cremoso de avellana y frambuesa	V	8,00
New york Cheesecake	V G	7,50
Crema catalana	V G	6,50
Esfera cremosa de chocolate con corazón de fresa	V V L	7,50
Tartaleta de mango, con coco y perfume de lima	V	8,00

VIVO[®]

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

