



VIVO *V*®

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 Guillardau nº3	5,20
Tosta de maíz con gambas rojas y crema de aguacate	5,50













LOS CLÁSICOS

Pan de cristal con tomate	3,30
Jamón ibérico de bellota (m.r./r.)	15,00/29,00
Anchoa del Cantabrico "00" (2 filetes)	4,70
Croqueta de jamón ibérico (2 unid.)	3,60
Croqueta de gamba roja (2 unid.)	3,90
Patatas bravas con nuestras salsas	8,00
Boquerones en vinagre (4 filetes)	3,90



NUESTRAS TAPAS

Tortilla de patatas trufada "Á la minute"	9,50
Hummus de remolacha	8,50
Pulpo a la plancha, puré de patatas y pimentón	19,00
Calamar a la andaluza en su tinta con mayonesa wasabi	15,00
Carpaccio de Lubina con vinagreta de pasión fruit	15,00
Ensalada de queso de cabra Nevat con oliva de Kalamata y cacahuets	13,00
Tartar de salmón con vinagreta wasabi, perlas de soja y chips de nori	14,50
Steak tartar de Wagyu con tosta de pan carasau	19,00
Sauté de almejas con tomatito cherry	15,00







PLATOS PRINCIPALES

Curry de verdura estilo “Masala” con cracker de sesámo negro   	12,00
Tataki de berenjena con salsa de tomate confit 	15,00
Canelón de pato con bechamel, parmesano y setas	15,00
Secreto Ibérico crujiente con verduritas y salsa tonkatsu 	22,00
Entrecote gallego madurado 45 días (220gr)  	24,00
Solomillo gallego (180gr)  	29,00
Suprema de lubina a la plancha con verduritas  	27,00
Vieiras con caviar Oscietra y salsa beurre blanc 	25,00

SANDWICHES GOURMET


Hamburguesa de Black Angus con cheddar, bacon y nuestras fritas	15,00
Bikini de cordero con salsa de yogur especiada, mozzarella y rúcula	14,00
Katsusandu de atún rojo con mayonesa de mostaza 	21,00
Mollete de pastrami de presa ibérica con coleslaw de zanahoria 	13,00

ARROCES










Arroz de marisco con almejas y mejillones   (min 2 personas, precio por persona)	22,00
Arroz negro con chipirones y allíoli   (min 2 personas, precio por persona)	22,00
Arroz de Bogavante   (min 2 personas, precio por persona)	32,00

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 de castaño, Blau de Jutglars 	16,00
--	-------

ACOMPAÑAMIENTO

Ensalada de temporada    Patatas al horno    Verduritas   	6,00
---	------

VIVO [®]

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

