







VIVO ®  
TAPAS RESTAURANT COCKTAIL













CARTA

Hem pensat en una carta per deixar-te portar per la nostra innovadora cuina sense oblidar-nos dels gustos més tradicionals

## PER COMENÇAR ET RECOMANEM

Ostre Guillaudeau nº3  	5,20
Torrada de blat de moro amb gambes vermelles i crema d'avocat  	5,50












## ELS CLÀSSICS

Pa de vidre amb tomàquet   	3,30
Pernil ibèric de gla (m.r/r.)  	15,00/29
Anxova del Cantàbric "00" (2 filets)  	4,70
Croqueta de pernil ibèric (2 unit.)	3,60
Croqueta de gambes vermelles (2 unit.)	3,90
Patatas bravas amb les nostres salses   	8,00
Seitons en vinagre (4 filets)  	3,90



## LES NOSTRES TAPES

Truita de patates trufada "À la minute"   	9,50
Hummus de remolatxa   	8,50
Pop a la planxa, puré de patates i pebre vermell 	19,00
Calamars a l'andalusa en la seva tinta amb maionesa wasabi 	15,00
Carpaccio de Llobarro amb vinagreta de fruita de la passió  	15,00
Amanida de formatge de cabra Nevat amb oliva kalamata i cacauets  	13,00
Tàrtar de Salmó amb vinagreta wasabi, perles de soja & xips de nori  	14,50
Steak tàrtar de wagyu amb pa carasau i confitats 	19,00
Saltejada de cloïsses amb tomàquet cherry 	15,00



## PLATS PRINCIPALS

Curri de verdura estil Masala amb cracker de sèsam negre  	12,00
Tataki d'albergínia amb salsa de tomàquet confitat 	15,00
Caneló farcit d'ànec amb beixamel, parmesà i bolets	15,00
Presca Ibèrica cruixent amb verdures adobades i salsa tonkatsu 	22,00
Entrecot galleg madurat 45 dies (220gr)  	24,00
Filet Galleg (180gr)  	29,00
Suprema de llobarro a la planxa amb verdures  	27,00
Vieira amb caviar Oscietra i salsa beurre blanc 	25,00

## SANDWICHS GOURMET


Hamburguesa black Angus amb cheddar, bacó i les nostres fregides	15,00
Biquini de xai amb salsa de iogurt especiat, mozzarella i rúcula	14,00
Katsusandu de tonyina vermella amb maionesa de mostassa 	21,00
Mollet de pastrami de porc ibèric amb coleslaw de pastanaga 	13,00

## ARROSSOS

Arròs de marisc amb cloïsses i musclos   (Min 2 persones, preu per persona)	22,00
Arròs negre amb calamarsets i allioli   (Min 2 persones, preu per persona)	22,00
Arròs de llamàntol   (Min 2 persones, preu per persona)	32,00

Les nostres paelles estan elaborades amb productes frescos i locals. Temps mínim d'elaboració 30 minuts

## FORMATGES

La nostra taula de formatges servida amb codony, nous, melmelada i torradetes: Manchego, Tetilla gallega, Chozuelo, Ocelli Castagno, Blau de Jutglars 	16,00
--	-------

## ACOMPANYANTS

Amanida de temporada      Patates al forn      Verdures   	6,00
--	------

# VIVO ®

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

