



VIVO *V*[®]

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

CARTA

PER COMENÇAR ET RECOMANEM

Ostre Gillardeau nº3 (1ut.)	5,20
Torradeta de blat de moro amb gambes vermelles i crema d'avocat	5,90
Canapè de vieira amb caviar Oscietra i salsa sukiyaki	14,00


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	16,00
Curri de verdura estil Masala amb cracker de sèsam negre	13,00
Tataki d'albergínia amb salsa de tomàquet confitat	15,00
Caneló de galta de vedella amb beixamel, parmesà i bolets	15,00
Vieira amb caviar Oscietra i salsa beurre blanc	26,00


SANDWICHES GOURMET

Hamburgesa Black Angus amb cheddar, bacó i les nostres fregides	16,00
Biquini de xai amb salsa de iogurt especiat, mozzarella i rúcula	15,00
Katusandu de tonyina vermella amb maionesa de mostassa	22,00
Mollet de pastrami de porc ibèric amb coleslaw de pastanaga	15,00

ELS CLÀSSICS




Pa de vidre amb tomàquet (2 ut.)	VVV	3,50
Pernil ibèric de gla (m.r/r.)	GL	15,00/29,00
Anxova del Cantàbric "00" (2 filets)	GL	4,70
Croqueta de pernil ibèric (2 ut.)		3,60
Croqueta de gambes vermelles (2 ut.)		3,90
Patatas braves amb les nostres salses	VGL	8,00
Seitons en vinagre (4 filets)	GL	3,90
Amanida russa amb katsuobushi i pols d'oliva negra		9,00



PLATS PRINCIPALS

Presca Ibèrica cruixent amb verduretes adobades i salsa tonkatsu		23,00
Entrecot gallec madurat 45 dies (220 gr.)	GL	26,00
Filet gallec amb patates i demi-glace (180 gr.)	GL	29,00
Suprema de llobarro a la planxa amb verduretes	GL	29,00



ARROSSOS

Arròs de marisc amb cloïsses i musclos	GL (Min 2 persones, preu per persona)	23,00
Arròs negre amb calamarsets i allioli	GL (Min 2 persones, preu per persona)	23,00
Arròs de llamàntol	GL (Min 2 persones, preu per persona)	33,00

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: 16,00
Manchego, Galician Tetilla, Chozuelo, Ocelli de castagno, Blau de Jutglars

ACOMPANYANENTS

Amanida de temporada | Patates al forn | Verdures 6,50

VIVO ®

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

