



VIVO ®
TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

CARTA

PARA EMPEZAR TE RECOMENDAMOS

Ostras Gillardeau nº3   (1 ud.)	5,20
Tostadita de maíz con gambas rojas y crema de aguacate  	5,90
Canapé de vieira con caviar Oscietra y salsa sukiyaki 	14,00

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 cacahuetes  	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  	16,00
Curry de verdura estilo “Masala” con cracker de sesámo negro   	13,00
Tataki de berenjena con salsa de tomate confit 	15,00
Canelón de carrillera con bechamel, parmesano y setas	15,00
Vieiras con caviar Oscietra y salsa beurre blanc 	26,00

SANDWICHES GOURMET

Hamburguesa de Black Angus con cheddar, bacon y nuestras fritas	16,00
Bikini de cordero con salsa de yogur especiada, mozzarella y rúcula	15,00
Katsusandu de atún rojo con mayonesa de mostaza	22,00
Mollete de pastrami de presa ibérica con coleslaw de zanahoria 	15,00



LOS CLÁSICOS

Pan de cristal con tomate	V V V L	3,50
Jamón ibérico de bellota (m.r./r.)	G L	15,00/29,00
Anchoa del Cantabrico "00" (2 filetes)	G L	4,70
Croqueta de jamón ibérico (2 ud.)		3,60
Croqueta de gamba roja (2 ud.)		3,90
Patatas bravas con nuestras salsas	V G L	8,00
Boquerones en vinagre (4 filetes)	G L	3,90
Ensaladilla rusa con katsuobushi y polvo de oliva negra	L	9,00



PLATOS PRINCIPALES

Secreto Ibérico crujiente con verduritas y salsa tonkatsu	L	23,00
Entrecote gallego madurado 45 días (220gr)	G L	26,00
Solomillo gallego con patatas y demiglace (180gr)	G L	29,00
Suprema de lubina a la plancha con verduritas	G L	29,00



ARROCES

Arroz de marisco con almejas y mejillones	G L (min 2 personas, precio por persona)	23,00
Arroz negro con chipirones y allíoli	G L (min 2 personas, precio por persona)	23,00
Arroz de Bogavante	G L (min 2 personas, precio por persona)	33,00

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

QUESOS

Nuestra tabla de quesos servida con membrillo, nueces, mermelada y tostaditas:	16,00
Manchego, Tetilla gallega, Chozuelo, Occelli de castaño, Blau de Jutglars	

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada de temporada	V V L G		Patatas al horno	V V L G		Verduritas	V V L G	6,50
-----------------------	---------	--	------------------	---------	--	------------	---------	------



VIVO[®]

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

