



VIVO ®

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

MENU

POUR COMMENCER ON VOUS RECOMENDE

Huîtres Gillardeau n°3   (1 u)	5,20
Tartine de maïs avec crevettes rouge et crème d'avocat  	5,90
Canapé de coquille Saint-Jacques avec caviar Oscietra et sauce sukiyaki 	14,00

COMME APÉRITIF (TAPAS)

Omelette aux pommes de terre truffée "À la minute"  	9,50
Houmous de betterave  	8,50
Poulpe planche, purée de pommes de terre et poudre de piment doux 	19,00
Calmar à l'andalouse dans son encre et mayonnaise wasabi 	15,00
Carpaccio de loup de mer accompagné de vinaigrette aux fruits de la passion  	15,00
Salade de fromage de chèvre Nevat, olives de Kalamata et noix de cajou.  	13,00
Tartare de saumon avec vinaigrette wasabi, perles de soja et chips de Nori  	14,50
Steak Tartare de Wagyu accompagné de toast de pain Carasau 	19,00
Sauté de palourdes et tomate Cherry  	16,00
Curry de légumes style "massala" avec cracker de sésame noir  	13,00
Tataki d'aubergine et sauce de confit de tomate 	15,00
Cannelloni de joue de bœuf avec sauce béchamel, parmesan et champignons	15,00
Coquille Saint-Jacques avec caviar Oscietra et sauce au beurre blanc 	26,00

SANDWICHES GOURMET

Burger de Black Angus avec cheddar, lardons et frites	16,00
Croque-Monsieur d'agneau et sauce yaourt aux épices, mozzarella et roquette	15,00
Katusandu de thon rouge et mayonnaise à la moutarde	22,00
Petit pain rond (Mollette) pastrami, (échine de porc d'origine ibérique) et coleslaw de carotte 	15,00

LES CLASSIQUES

Pain de cristal frotté à la tomate et huile d'olive	V V V	3,50
Jambon ibérique bellota, (porc ibérique nourri de glands de chêne)	G L	15,00/29,00
Anchois au sel du Cantabrique "00" (2 filets)	G	4,70
Croquette de jambon ibérique (2u)		3,60
Croquette de crevette rouge (2u)		3,90
Pommes de terre "bravas" accompagnées de nos sauces	V G G	8,00
Anchois au vinaigre (4 filets)	G L	3,90
Salade russe avec Katsuobushi et poudre d'olive noire		9,00

PLAT PRINCIPAL

Côtelette "Secreto" Ibérique croustillant avec légumes et sauce Tonkatsu	L	23,00
Entrecôte de Galice vieillie durant 45 jours (220 gr)	G L	26,00
Faux filet de Galice, pommes de terre et demi-glace (180gr)	G L	29,00
Suprême de loup de mer à la planche accompagnée de petits légumes	G L	29,00

RIZ (PAELLAS)

Paella de fruits de mer avec palourdes et moules	G L (min 2 personnes, prix par personne)	23,00
Paella à l'encre de seiche, petites seiches et aioli	G L (min 2 personnes, prix par personne)	23,00
Paella au homard	G L (min 2 personnes, prezzo a persona)	33,00

Nos paellas sont élaborées avec des produits frais. Le temps d'élaboration est de 30 min.

FROMAGE

Notre plateau de fromage vient accompagné de pâte de coing, noix, confiture et toasts	16,00
Manchego, Tetilla gallega, Chozuelo, Occeci de castaño, Blau de juglars.	V

GARNITURE

Salade de saison	V V L G	Pommes de terre au four	V V L G	petits légumes	V V L G	6,50
------------------	---------	-------------------------	---------	----------------	---------	------

VIVO *v*®

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

