



VIVO ®

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

MENÙ

PER INIZIARE TI RACCOMANDIAMO

Ostriche Gillardeau n°3   (1 ut.)	5,20
Cracker di mais/ galletta di mais, con gamberi  	5,90
Canapé di capresante, con caviale Oscietra e salsa sukiyaki 	14,00

INOSTRI TAPAS

Tortilla (frittatina) di patate tartufata (fatta al momento)   	9,50
Hummus di ceci e rapa rossa  	8,50
Polpo alla piastra con pure ´ di patate e paprica 	19,00
Calamaro in tempura al nero ,con maionese di wasabi 	15,00
Carpaccio di spigola con vinaigrette al frutto della passione  	15,00
Insalata mista con formaggio di capra “nevat” olive Kalamata e anacardi  	13,00
Tartare di salmone con emulsione al wasabi, perle di soia e chips di nori  	14,50
Tartare di wagyu con pane carasau 	19,00
Saute ´ di vongole e pomodorini cherry  	16,00
Curry di verdure stile “masala” con cracker di sésamo nero   	13,00
Tataki di melanzana con salsa di pomodorini confit 	15,00
Cannellone ripieno di guancia di vitello, con besciamella e funghi	15,00
Capresante con caviale oscietra e salsa beurre blanc 	26,00

SANDWICHES GOURMET

Hamburger di black angus ,con chewddar ,bacon e patate fritte (fatte in casa)	16,00
Toast(tramezzino) di agnello con salsa speziata allo yogurt ,mozzarella e rucola	15,00
Katusandu (toast giapponese) di tonno rosso con maionese alla senape	22,00
Pane bianco alla piastra, con pastrami di spalla di maiale ibérico e coleslaw di carote 	15,00

I CLASSICI



Pane "di cristallo" con pomodoro rosetta	V V V L	3,50
Prosciutto spagnolo da maiali alimentati con ghiande	G L	15,00/29,00
Acciughe del mar cantabrico (2 filetti)	G L	4,70
Crocchette di jamon ibérico (2 ut.)		3,60
Crocchette di gamberi rossi (2 ut.)		3,90
Patate "bravas" con le nostre salse	V G L	8,00
Alici del mar cantabrico ,marínate in aceto (4 filetti)	G L	3,90
Insalata russa con katsuobushi e polvere di olive nere	G	9,00



PIATTI PRINCIPALI

"Secreto ibérico" croccante con verdure baby e 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



RISO

Paella di frutti di mare (cozze e vongole)	G L (min 2 persone, prezzo a persona)	23,00
Paella al nero di seppia con vongole e calamari spillo	G L (min 2 persone, prezzo a persona)	23,00
Paella all'astice	G L (min 2 persone, prezzo a persona)	33,00

Le nostre paella sono fatte con prodotti freschi. Tempo di preparazione 30 minuti.

FORMAGGI

La nostra selezione di formaggi ,servita con mela cotogna ,noci marmellata e cracker di pane: 16,00
Manchego, Tetilla gallega, Chozuelo, Occeles de castaño, Blau de Jutglars V

ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di stagione V V L G | Patate al forno V V L G | Verdure alla piastra V V L G 6,50



Supplemento terrazza 10%

Si prega di informare il cameriere in caso di allergie alimentari IVA inclu-

VIVO
TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

VIVO [®]

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

