



VIVO ®

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

CARTA

PER COMENÇAR ET RECOMANEM

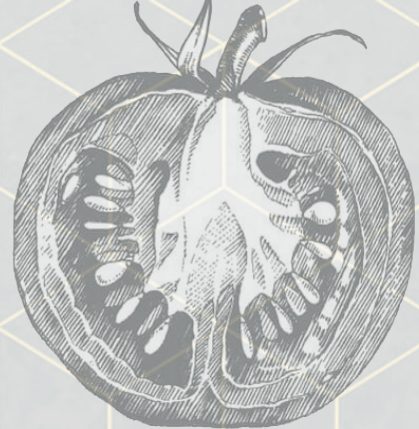
Ostre Gillardeau nº3 (1ut.)	6
Torradeta de blat de moro amb gambes vermelles i crema d'alvocat	6,5
Canapè de vieira amb caviar Oscietra i salsa sukiyaki	8
Llauna de Caviar Beluga, amb pa i mantega	36
Cru de mar, degustació de	
Vieira, Tonyina, Salmó, Llobarro, Gamba Vermella i 2 ut. Ostres Gillardeau nº3	65

LES NOSTRES TAPES

Truita de patates trufada "À la minute"	10
Hummus de remolatxa	9
Pop a la planxa, puré de patates i pebre vermell	19
Calamars a l'andalusa en la seva tinta amb maionesa wasabi	16
Carpaccio de llobarro a la mediterrània	16
Burrata, mixt de tomàquets, alfàbrega i pa carasau	13
Amanida de formatge de cabra Nevat amb oliva kalamata i cacauets	13
Tàrtar de salmó amb vinagreta wasabi, perles de soja & xips de nori	15
Steak tàrtar de Wagyu amb pa carasau i confitats	19
Saltejada de cloïsses amb tomàquet cherry	17
Curri de verdura estil Masala amb cracker de sèsam negre	14
Tataki d'albergínia amb salsa de tomàquet confitat	15
Caneló de galta de vedella amb beixamel, parmesà i bolets	16
Vieira amb caviar Oscietra i salsa beurre blanc	34
Amanida Russa	10
Tonyina, patata, olives farcides d'anxova, pebrots piquillo escalivats, pols kalamata, tàperes, katsouboushi.	

SANDWICHES GOURMET

Hamburguesa Black Angus amb cheddar, bacó i les nostres fregides	18
Biquini de xai amb salsa de iogurt especiat, mozzarella i rúcula	16
Katsusandu de tonyina vermella amb maionesa de mostassa	24
Mollet de pastrami de porc ibèric amb coleslaw de pastanaga	16



ELS CLÀSSICS

Pa de vidre amb tomàquet (2 ut.)	VVV L	4
Pernil ibèric 100% de gla	GL	29
Cecina curada de vaca vella	L	19
Anxova del Cantàbric "00" (2 filets)	GL	5
Croqueta de pernil ibèric (2 ut.)		4
Croqueta de gambes vermelles (2 ut.)		4
Patatas braves amb les nostres salses	VGL	9
Seitons en vinagre (4 filets)	GL	4

PLATS PRINCIPALS

Filet galleg amb patates i demi-glacé (180 gr.)	GL	32
Suprema de turbot a la planxa amb verdures	GL	31
Turbot a la planxa amb patates i chimichurri	GL	32
Entrecot galleg madurat 45 dies (220 gr.)	GL	27
Presa Ibèrica cruixent amb verdures adobades i salsa tonkatsu	L	24
Wagyu Japonès A5 certificat - Llom Alt (100gr) servit amb bolets maitake	GL	50

ARROSSOS

Arròs de marisc amb cloïsses i musclos	GL (Min 2 persones, preu per persona)	24
Arròs negre amb calamarsets i allioli	GL (Min 2 persones, preu per persona)	24
Arròs de llamàntol	GL (Min 2 persones, preu per persona)	34

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, Galician Tetilla, Chozuelo, Ocelli de castagno, Blau de Jutglars V

18

ACOMPANYANENTS

Amanida de temporada VVV GL | Patates al forn VVV GL | Verdures VVV GL 8

VIVO[®]

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

