



VIVO *V*®

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

CARTA

PARA EMPEZAR TE RECOMENDAMOS

Ostra Guillaudeau nº3 (1 ud.)	6
Tosta de maíz con gambas rojas y crema de aguacate	6,5
Canapé de vieira con caviar Oscietra y salsa sukiyaki	8
Lata de Caviar Beluga, con pan y mantequilla	36
Crudo de mar, degustación de Viera, Atún, Salmón, Lubina, Gamba Roja y 2 ud. Ostras Guillaudeau nº3	65

NUESTRAS TAPAS

Tortilla de patatas trufada "À la minute"	10
Hummus de remolacha	9
Pulpo a la plancha, puré de patatas y pimentón	19
Calamar a la andaluza en su tinta con mayonesa wasabi	16
Carpaccio de lubina a la mediterránea	16
Burrata, mixto de tomates, albahaca y pan carasau	13
Ensalada de queso de cabra Nevat con oliva de Kalamata y cacahuets	13
Tartar de salmón con vinagreta wasabi, perlas de soja y chips de nori	15
Steak tartar de Wagyu con tosta de pan carasau	19
Sauté de almejas con tomatito cherry	17
Curry de verdura estilo "Masala" con cracker de sesámo negro	14
Tataki de berenjena con salsa de tomate confit	15
Canelón de carrillera con bechamel, parmesano y setas	16
Vieiras con caviar Oscietra y salsa beurre blanc	34
Ensaladilla rusa	10
Atún, patata, aceitunas rellenas de anchoa, pimientos de piquillo asados, polvo kalamata, alcaparrones, katsouboushi.	

SANDWICHES GOURMET

Hamburguesa de Black Angus con cheddar, bacon y nuestras fritas	18
Bikini de cordero con salsa de yogur especiada, mozzarella y rúcula	16
Katsusandu de atún rojo con mayonesa de mostaza	24
Mollete de pastrami de presa ibérica con coleslaw de zanahoria	16



LOS CLÁSICOS

Pan de cristal con tomate	4
Jamón Ibérico 100% bellota	29
Cecina curada de vaca vieja	19
Anchoa del Cantábrico "00" (2 filetes)	5
Croqueta de jamón ibérico (2 ud.)	4
Croqueta de gamba roja (2 ud.)	4
Patatas bravas con nuestras salsas	9
Boquerones en vinagre (4 filetes)	4

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo gallego con patatas y demiglace (180gr)	32
Suprema de lubina a la plancha con verduritas	31
Rodaballo a la plancha con patatas y chimichurri	32
Entrecote gallego madurado 45 días (220gr)	27
Secreto Ibérico crujiente con verduritas y salsa tonkatsu	24
Wagyu Japonés A5 certificado - Lomo Alto (100gr) servido con setas maitake	50

ARROCES

Arroz de marisco con almejas y mejillones (min 2 personas, precio por persona)	24
Arroz negro con chipirones y alioli (min 2 personas, precio por persona)	24
Arroz de bogavante (min 2 personas, precio por persona)	34

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

QUESOS

Nuestra tabla de quesos servida con membrillo, nueces, mermelada y tostaditas: Manchego, Tetilla gallega, Chozuelo, Ocelli de castaño, Blau de Juglars	18
--	----

ACOMPAÑAMIENTO

Ensalada de temporada Patatas al horno Verduritas	8
---	---



VIVO ®

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

