



VIVO ®

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

MENU

POUR COMMENCER ON VOUS RECOMENDE

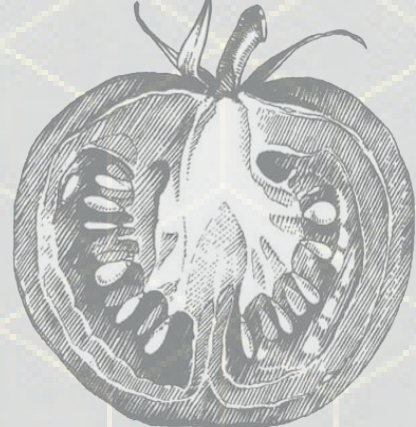
Huitres Gillardeau n°3	6
Tartine de maïs avec crevettes rouge et crème d'avocat	6,5
Canapé de coquille Saint-Jaques avec caviar Oscietra et sauce sukiyaki	8
Boîte de Caviar Beluga, avec du pain et du beurre	35
Fruits de mer crus, 2 huîtres, pétoncles, thon, saumon, bar et crevettes rouges	65

COMME APÉRITIF (TAPAS)

Omelette aux pommes de terre truffée "À la minute"	10
Houmous de betterave	9
Poulpe planche, purée de pommes et poudre de piment doux	19
Calmar à l'andalouse dans son encre et mayonnaise wasabi	16
Carpaccio de bar à la méditerranéenne	16
Burrata, mélange de tomates, basilic et pain carasau	13
Salade de fromage de chèvre Nevat, olives de Kalamata et noix de cajou.	13
Tartare de saumon avec vinaigrette wasabi, perles de soja et chips de Nori	15
Steak tartar de Wagyu accompagné de toast de pain Carasau	19
Sauté de palourdes et tomate Cherry	17
Curry de légumes style "massala" avec cracker de sésame noir	14
Tataki d'aubergine et sauce de confit de tomate	15
Cannelloni de joue de bœuf avec sauce béchamel, parmesan et champignons	16
Coquille Saint-Jaques avec caviar Oscietra et sauce beurre blanc	34
Salade ruse	10
Thon, pomme de terre, olives farcies à l'anchois, piments piquillo escalivado, poudre de kalamata, câpres, katsouboushi	

SANDWICHES GOURMET

Burger de Black Angus avec cheddar, lardons et frites	18
Croque-Monsieur d'agneau et sauce yaourt aux épices, mozzarella et roquette	16
Katsusandu de thon rouge et mayonnaise à la moutarde	24
Petit pain rond (Mollette) pastrami, (échine de porc d'origine ibérique) et coleslaw de carotte	16



LES CLASSIQUES

Pain de cristal frotté à la tomate et huile d'olive	VVV L	4
Jambon ibérique bellota, (porc ibérique nourri de glands de chêne)	GL	15/29
Viande de vieux boeuf séchée	L	18
Anchois au sel du Cantabrique "00" (2 filets)	GL	5
Croquette de jambon ibérique (2u)		4
Croquette de crevette rouge (2u)		4
Pommes de terre "bravas" accompagnées de nos sauces	V GL	9
Anchois au vinaigre (4 filets)	GL	4

PLAT PRINCIPAL

Faux filet de Galice, pommes de terre et demi-glace (180gr)	GL	32
Suprême de loup de mer a la planche accompagnée de petits légumes	GL	31
Turbot grillé avec pommes de terre et chimichurri	GL	32
Entrecôte de Galice vieillie durant 45 jours (220 gr)	GL	27
Secreto ibérique croustillant aux légumes et sauce tonkatsu	L	24
Certificat japonais Wagyu A5 - "Lomo Alto" (100gr)	GL	50
servi avec champignons maitake		

RIZ (PAELLAS)

Paella de fruits de mer avec palourdes et moules	GL (min 2 personnes, prix par personne)	24
Paella à l'encre de seiche, petites seiches et aioli	GL (min 2 personnes, prix par personne)	24
Paella au homard	GL (min 2 personnes, prix par personne)	34

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

FROMAGE

Notre plateau de fromage vient accompagné de pâte de coing, noix, confiture et toasts:
Manchego, Tetilla gallega, Chozuelo, Ocelli de castaño, Blau de juglars. V 18

GARNITURE

Salade de saison VVGL | | Pommes de terre au four VVGL | Petits légumes VVGL 8

VIVO[®]

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

