



VIVO *V*[®]
TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

MENÙ

PER INIZIARE TI RACCOMANDIAMO

Ostriche Gillaudeau n°3   (1 ut.)	6
Cracker di mais/ galletta di mais, con gamberi  	6,5
Canapé di capresante, con caviale Oscietra e salsa sukiyaki 	8
Barattolo di caviale Beluga, con pane e burro  	35
Frutti di mare, 2 Ostriche, capesante, tonno, salmone, spigola e gambero rosso	65

INOSTRI TAPAS

Tortilla (frittatina) di patate tartufata (fatta al momento)   	10
Hummus di ceci e rapa rossa  	9
Polpo alla piastra con pure' di patate e paprica 	19
Calamaro in tempura al nero ,con maionese di wasabi 	16
Carpaccio Di Branzino Del Mediterraneo  	16
Burrata, pomodorini misti, basilico e pane carasau	13
Insalata mista con formaggio di capra "nevat" olive Kalamata e anacardi  	13
Tartare di salmone con emulsione al wasabi, perle di soia e chips di nori  	15
Tartare di wagyu con pane carasau 	19
Saute' di vongole e pomodorini cherry  	17
Curry di verdure stile "masala" con cracker di sésamo nero  	14
Tataki di melanzana con salsa di pomodorini confit 	15
Cannellone ripieno di guancia di vitello, con besciamella e funghi	16
Capesante con caviale oscietra e salsa beurre blanc 	34
Insalata russa 	10
Tonno, patate, olive ripiene di acciughe, peperoni piquillo escalivado, polvere di kalamata, bacche di capperi, kat-souboushi	

SANDWICHES GOURMET

Hamburger di black angus ,con chewddar ,bacon e patate fritte (fatte in casa)	18
Toast(tramezzino) di agnello con salsa speziata allo yogurt ,mozzarella e rucola	16
Katsusandu (toast giapponese) di tonno rosso con maionese alla senape	24
Pane bianco alla piastra, con pastrami di spalla di maiale ibérico e coleslaw di carote 	16



ICLASSICI

Pane "di cristallo" con pomodoro rosetta   	4
Prosciutto spagnolo da maiali alimentati con ghiande  	15/29
Carne secca di manzo 	18
Acciughe del mar cantabrico (2 filetti)  	5
Crocchette di jamon ibérico (2 ut.)	4
Crocchette di gamberi rossi (2 ut.)	4
Patate "bravas" con le nostre salse   	9
Alici del mar cantabrico ,marínate in aceto (4 filetti)  	4

PIATTI PRINCIPALI

Lombata galiziana con patate e demiglance (180gr)  	32
Filetto di branzino alla griglia con verdure  	31
Rombo alla griglia con patate e chimichurri  	32
Entrecote galiziano stagionato 45 giorni(220gr)  	27
Secreto di maiale iberico croccante con mini verdure e salsa tonkatsu 	24
Certificato giapponese Wagyu A5 - "Lomo Alto" (100gr)   servito con funghi maitake	50

RISO

Paella di frutti di mare (cozze e vongole)   (min 2 persone, prezzo a person)	24
Paella al nero di seppia con vongole e calamari spillo   (min 2 persone, prezzo a person)	24
Paella all'astice   (min 2 persone, prezzo a person)	34

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:-
Manchego, Tetilla gallega, Chozuelo, Ocelli de castaño, Blau de Jutjars  18

ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di stagione    | Patate al forno    | Verdure alla piastra    8

VIVO [®]

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

