



VIVO *V*[®]

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

CARTA

PARA EMPEZAR TE RECOMENDAMOS

Ostra Guillaudeau nº3 (1 ud.)	7
Mini tоста de maíz con tartar de gambas rojas y crema de aguacate	8
Tostas de anchoa con mantequilla, naranja y polvo de aceituna negra (2 ud.)	8,5
Canapé de tartar de vieira con caviar Oscietra y salsa sukiyaki	9
Lata de Caviar Beluga, con tostaditas y mantequilla	36
Crudo de mar, degustación de Viera, Atún, Salmón, Lubina, Gamba Roja y 2 ud. Ostras Guillaudeau nº3	65

NUESTRAS TAPAS

Hummus de remolacha	12
Pulpo a la plancha, puré de patatas y pimentón	19
Calamar a la andaluza en su tinta con mayonesa wasabi	17
Carpaccio de lubina con leche de tigre	17
Burrata, mixto de tomates, albahaca y pan carasau	15
Ensalada de queso de cabra Nevat con oliva de Kalamata y cacahuets	15
Tartar de salmón con vinagreta wasabi, perlas de soja y chips de nori	16
Steak tartar de Wagyu con tоста de pan carasau	20
Sauté de almejas con tomatito cherry	19
Curry de verdura estilo "Masala" con cracker de sesámo negro	16
Tataki de berenjena con salsa de tomate confit	16
Canelón de carrillera con bechamel, parmesano y setas	17
Vieiras con caviar Oscietra y salsa beurre blanc	35
Ensaladilla rusa	10

Atún, patata, aceitunas rellenas de anchoa, pimientos de piquillo asados, polvo kalamata y alcaparrones.

SANDWICHES GOURMET

Hamburguesa de Black Angus con cheddar, bacon y nuestras fritas	20
Bikini de cordero con salsa de yogur especiada, mozzarella y rúcula	18
Katsusandu de atún rojo con mayonesa de mostaza	26
Bikini trufado de queso de Tetilla gallego con setas maytake	14

LOS CLÁSICOS



Pan de cristal con tomate VVV	5
Jamón Ibérico 100% bellota GL	29
Cecina curada de vaca vieja L	19
Tortilla de patatas “À la minute” VGL	10
Croqueta de jamón ibérico (2 ud.)	6
Croqueta de gamba roja (2 ud.)	6
Patatas bravas con nuestras salsas VGL	9
Boquerones con salsa olivada, arándanos y pan carasau L	6

PLATOS PRINCIPALES



Solomillo gallego con patatas y demiglace (180gr) GL	33
Suprema de lubina a la plancha con verduras GL	32
Rodaballo a la plancha con patatas al horno GL	31
Entrecote gallego con chimichurri (220gr) GL	28
Secreto Ibérico rebozado en panko L servido con verduras baby y salsa tonkatsu	26
Wagyu Japonés A5 certificado - Lomo Alto (100gr) GL servido con setas maitake	50

ARROCES

Arroz de marisco con almejas y mejillones GL (min 2 personas, precio por persona)	25
Arroz negro con chipirones y allioli GL (min 2 personas, precio por persona)	25
Arroz de bogavante GL (min 2 personas, precio por persona)	35

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, Occelli de castaño, Blau de Jutglars V	18
--	----

ACOMPAÑAMIENTO

Ensalada de temporada VVGL Patatas al horno VVGL Verduritas VVGL	8,5
---	-----

VIVO[®]
TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

