



VIVO ®
TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

CARTA

PER COMENÇAR ET RECOMANEM

Ostre Gillardeau nº3 (1 ut.)	6
Mini torrada de blat de moro amb tartar de gambes vermelles i crema d'alvocat	8
Torrada d'anxova amb mantega, taronja i pols de olives negres (2 ut.)	8,5
Canapè de tartar de vieira amb caviar Oscietra i salsa sukiyaki	9
Llauna de Caviar Beluga, amb torrades i mantega	36
Cru de mar, degustació de Vieira, Tonyina, Salmó, Llobarro, Gamba Vermella i 2 ut. Ostres Gillardeau nº3	65

LES NOSTRES TAPES

Hummus de remolatxa	12
Pop a la planxa, puré de patates i pebre vermell	19
Calamars a l'andalusa en la seva tinta amb maionesa wasabi	17
Carpaccio de llobarro amb "lleche de tigre"	17
Burrata, mixt de tomàquets, alfàbrega i pa carasau	15
Amanida de formatge de cabra Nevat amb oliva kalamata i cacauets	15
Tàrtar de salmó amb vinagreta wasabi, perles de soja & xips de nori	16
Steak tàrtar de Wagyu amb torrada carasau i confitats	20
Saltejada de cloïsses amb tomàquet cherry	19
Curri de verdura estil Masala amb cracker de sèsam negre	16
Tataki d'albergínia amb salsa de tomàquet confitat	16
Caneló de galta de vedella amb beixamel, parmesà i bolets	17
Vieira amb caviar Oscietra i salsa beurre blanc	35
Amanida Russa	10
Tonyina, patata, olives farcides d'anxova, pebrots piquillo escalivats, pols kalamata i tàperes.	

SANDWICHES GOURMET

Hamburguesa Black Angus amb cheddar, bacó i les nostres fregides	20
Bikini de xai amb salsa de iogurt especiat, mozzarella i rúcula	18
Katusandu de tonyina vermella amb maionesa de mostassa	26
Bikini trufat de formatge de Tetilla galleg i bolets maytake	14



ELS CLÀSSICS

Pa de vidre amb tomàquet VVV L	5
Pernil ibèric 100% de gla L	29
Cecina curada de vaca vella L	19
Truita de patates "À la minute" V L	10
Croqueta de pernil ibèric (2 ut.)	6
Croqueta de gambes vermelles (2 ut.)	6
Patatas bravas amb les nostres salses V L	9
Seitons amb salsa olivada, nabius i pa carasau L	6

PLATS PRINCIPALS

Filet galleg amb patates i demi-glacé (180 gr.) L	33
Suprema de llobarro a la planxa amb verdures L	32
Turbot a la planxa amb patates al forn L	31
Entrecot galleg amb chimichurri (220 gr.) L	28
Presca Ibèrica arrebossat en panko L servit amb verdures baby i salsa tonkatsu	26
Wagyu Japonès A5 certificat - Llom Alt (100gr) L servit amb bolets maitake	50

ARROSSOS

Arròs de marisc amb cloïsses i musclos L (Min 2 persones, preu per persona)	25
Arròs negre amb calamarsets i allioli L (Min 2 persones, preu per persona)	25
Arròs de llamàntol L (Min 2 persones, preu per persona)	35

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, Ocellid de castagno, Blau de Jutglars **V** 18

ACOMPANYANENTS

Amanida de temporada **VVV** **L** | Patates al forn **VVV** **L** | Verdures **VVV** **L** 8,5

VIVO **V**
TAPAS RESTAURANT COCKTAIL



VIVO[®]
TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

