



PARA EMPEZAR TE RECOMENDAMOS

Ostra Guillaudeau nº3 (1 ud.)	6
Degustación de Ostras Guillaudeau nº3 (3 ud.) en salsa: Beurre blanc, leche de tigre y aguachile	21
Ostras Guillaudeau nº3 (2 ud.) con lata caviar Amur Beluga (10gr.)	40
Queso de cabra francés de leche cruda "Pélardon" (80gr.) con tostaditas	13
Mini tosta de maíz con tartar de gambas rojas y crema de aguacate (1 ud.)	8
Tostas de anchoa con mantequilla, naranja y polvo de aceituna negra (2 ud.)	8,5
Canapé de tartar de vieira con caviar Amur Beluga y salsa sukiyaki (1 ud.)	10
Lata de caviar Amur Beluga (10 gr.), con tostaditas y mantequilla	33
Crudo de mar, degustación de Viera, Atún, Salmón, Lubina, Gamba Roja y 2 ud. de 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 tosta 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 Amur Beluga y salsa beurre blanc	35
Ensaladilla rusa	12

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

SANDWICHES GOURMET

Hamburguesa de Black Angus con cheddar, bacon y nuestras fritas	21
Bikini de cordero con salsa de yogur especiada, mozzarella y rúcula	18
Katsusandu de atún rojo con mayonesa de miso	26
Bikini trufado de queso de Tetilla gallego con setas maytake	15



LOS CLÁSICOS

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

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo de vaca con patatas y demiglace (180gr.) G L	34
Suprema de lubina a la plancha con verduras G L	33
Bacalao gratinado con muselina de ajo y tomate cherry	28
Entrecote de vaca madurada con chimichurri (220gr.) G L	31
Secreto de cerdo ibérico cocinado a baja temperatura servido con verduras baby y salsa tonkatsu	28
Wagyu Japonés A5 certificado - Lomo Alto (100gr.) G L servido con setas maitake	50

ARROCES

Arroz de marisco con almejas y mejillones G L (min 2 personas, precio por persona)	25
Arroz negro con chipirones y allioli G L (min 2 personas, precio por persona)	25
Arroz de gambas rojas G L (min 2 personas, precio por persona)	30
Arroz de bogavante G L (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, Ocelli de castaño, Blau de Jutglars **V** 19

ACOMPAÑAMIENTO

Ensalada de temporada **VVV** **G** | Patatas al horno **VVV** **G** | Verduritas **VVV** **G** 8,5



V Vegetariano **VV** Vegano **G** Sin Gluten **L** Sin Lacteos

Suplemento terraza 10%

Informe al camarero si padece alguna alergia alimentaria Iva incluido

VIVO
TAPAS RESTAURANT COCKTAIL