

VIVO
TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

New Year's Eve
2024



Menú Nochevieja

- Para despedir el año

- Champagne Perrier Jouët, copa de bienvenida
- Ostra Gillardeau
- Jamón ibérico 100% con pan con tomate
- Gambas "rojas" en pasta fillo crujiente y salsa bisque
- Tataki de atun rojo con salsa de miso, crujiente de sésamo y ensaladita de flores

- Principal

- Canelón de pato con bechamel, mix de setas y trufa
- Suprema de lubina salvaje a la marinera

- Para empezar bien el año

- Tartaleta de chocolate y coco
- Surtido de turrones



RESERVA

175€

DJ & música en directo
hasta las 2 am



· Agua incluida, bebidas no incluidas. Carta sujeta a modificaciones a discreción del restaurante.
· Nuestros platos pueden contener alimentos que causan alergias o intolerancias.
· Consulte con nuestro equipo sobre cualquier intolerancia o alergia. IVA incluido.

reservas@vivotapas.com
937 82 48 45





New Year's Eve Menu

- To bid farewell to the year

- Champagne Perrier Jouët, welcome glass
- Gillardeau oyster
- Iberian ham 100% bellota with tomato bread
- Red prawns breaded in crispy phyllo dough and bisque sauce
- Red tuna tataki with miso sauce, crispy sesame y flowers salad

- Main Courses

- Duck cannelloni with bechamel, mixed mushrooms and truffle
- Fillet of wild seabass marinara style

- To start the New Year

- Chocolate and coconut tartalet
- Mix of nougat



BOOKING

175€



DJ and live music until 2 am

·Water included, drinks not included. Menu subject to modifications at the restaurant's discretion.
·Our dishes may contain foods that cause allergies or intolerances.
Please consult our team about any intolerances or allergies. VAT included.

reservas@vivotapas.com
937 82 48 45





Menú Cap d'Any

- Per acomiadar l'any

- Champagne Perrier Jouët, copa de benvinguda
- Ostra Gillardeau
- Pernil de gla 100% ibèric amb pa amb tomàquet
- Gambes vermelles arrebossades en massa fil·lo cruixent i salsa bisque
- Tataki de tonyina vermella amb salsa miso, sèsam cruixent i amanida de flors

- Principal

- Caneló d'ànec amb beixamel, mix de bolets i tòfona
- Suprema de llobarro salvatge a la marinera

- Per començar bé l'any

- Tartaleta de xocolata i coco
- Assortiment de torrons



RESERVA



DJ & música en directe
fins a les 2 am

175€

· Aigua inclosa, begudes no incloses. Carta subjecta a modificacions a discreció del restaurant.
· Els nostres plats poden contenir aliments que causen al·lèrgies o intoleràncies.
· Consulteu amb el nostre equip sobre qualsevol intolerància o al·lèrgia. IVA inclòs.

reservas@vivotapas.com
937 82 48 45