



VIVO *V*®

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

CARTA

PER COMENÇAR ET RECOMANEM

| | |
|---|-----|
| Ostres Guillaudeau nº3 nº3 (1 ut.) | 6,5 |
| Degustació d'Ostres Guillaudeau nº3 (3 ut.) amb salsa: Beurre blanc, leche de tigre i aguachile | 22 |
| Llauna de caviar Amur Beluga (10gr.) , amb torradetes i mantega | 35 |
| Formatge de cabra francès de llet crua "Pélardon" (80gr.) amb torradetes | 13 |
| Mini torrada de blat de moro amb tartar de gambes vermelles i crema d'avocat (1 ut.) | 8 |
| Torrada d'anxova amb mantega, taronja i pols de olives negres (2 ut.) | 9 |
| Seitons amb salsa olivada, nabius i pa carasau | 7 |
| Canapè de tartar de vieira amb caviar Amur Beluga i salsa sukiyaki (1 ut.) | 10 |
| Cru de mar, degustació de Vieira, Tonyina , Salmó , Llobarro, Gamba Vermella i 2 ut. Ostres Gillardeau nº3 | 65 |

LES NOSTRES TAPES

| | |
|---|----|
| Pa de vidre amb tomàquet | 5 |
| Pernil ibèric 100% de gla | 29 |
| Patatas bravas amb les nostres salses | 11 |
| Truita de patates "À la minute" | 12 |
| Cecina curada de vaca vella | 19 |
| Amanida Russa amb "picos" de pa | 13 |
| Croqueta de pernil ibèric (2 ut.) | 7 |
| Croqueta de gambes vermelles (2 ut.) | 7 |
| Pop a la planxa, puré de patates i pebre vermell | 22 |
| Calamars a l'andalusa en la seva tinta amb maionesa wasabi | 18 |
| Carpaccio de llobarro amb "leche de tigre" | 18 |
| Burrata, mixt de tomàquets, alfàbrega i pa carasau | 16 |
| Amanida de formatge de cabra Nevat amb oliva kalamata i cacauets | 15 |
| Hummus de remolatxa | 13 |
| Tàrtar de salmó amb vinagreta wasabi, perles de soja & xips de nori | 17 |
| Steak tàrtar de Wagyu amb torradeta carasau i confitats | 22 |
| Saltejada de cloïsses amb tomàquet cherry | 21 |
| Curri de verdura estil Masala amb cracker de sèsam negre | 17 |
| Tataki d'albergínia amb salsa de tomàquet confitat | 17 |
| Caneló de galta de vedella amb beixamel, parmesà i bolets | 18 |
| Vieira amb caviar Amur Beluga i salsa beurre blanc | 35 |

VIVO

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

SANDWICHES GOURMET

| | |
|--|----|
| Hamburguesa Black Angus amb cheddar, bacó i les nostres fregides | 22 |
| Bikini de xai amb salsa de iogurt especiat, mozzarella i rúcula | 19 |
| Katsusandu de tonyina vermella amb maionesa de miso | 26 |
| Bikini trufat de formatge de Tetilla galleg i bolets maytake | 16 |

PLATS PRINCIPALS

| | |
|---|----|
| Filet de vaca amb patates i demi-glacé (180 gr.) | 35 |
| Suprema de llobarro a la planxa amb verdures | 36 |
| Bacallà gratinat amb mussolina d'all i tomàquet cherry | 29 |
| Entrecot de vaca madurada amb chimichurri (220 gr.) | 31 |
| Secret de porc ibèric cuinat a baixa temperatura servit amb verdures baby i salsa tonkatsu | 29 |
| Wagyu Japonès A5 certificat - Llom Alt (100gr.) servit amb bolets maitake | 55 |

ARROSSOS

| | |
|--|----|
| Arròs de marisc amb cloïsses i musclos (Mínim 2 racions, preu per racions) | 26 |
| Arròs negre amb calamarsets i allioli (Mínim 2 racions, preu per racions) | 26 |
| Arròs de gamba vermella (Mínim 2 racions, preu per racions) | 31 |
| Arròs de llamàntol (Mínim 2 racions, preu per racions) | 36 |





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, Ocelli de castagno, Blau de Juglars | 19 |
|---|----|

ACOMPANYANENTS

| | |
|---|-----|
| Amanida de temporada Patates al forn Verdures | 8,5 |
|---|-----|

 Vegetariano  Vegà  Sense Gluten  Sense lactis
Suplement Terrassa 10% Comuniqü'ns si pateix alguna al·lèrgia alimentària IVA inclòs

VIVO
TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

VIVO[®]

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

