



VIVO *V*®

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

CARTA

## PARA EMPEZAR TE RECOMENDAMOS

Ostra Guillardau nº3 (1 ud.)	6,5
Degustación de Ostras Guillardau nº3 (3 ud.) en salsa: Beurre blanc, leche de tigre y aguachile	22
Lata de caviar Amur Beluga (10 gr.), con tostaditas y mantequilla	35
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.)	9
Boquerones con salsa olivada, arándanos y pan carasau	7
Canapé de tartar de vieira con caviar Amur Beluga y salsa sukiyaki (1 ud.)	10
Crudo de mar, degustación de Viera, Atún, Salmón, Lubina, Gamba Roja y 2 ud. de Ostras Guillardau nº3	65

## NUESTRAS TAPAS

Pan de cristal con tomate	5
Jamón Ibérico 100% bellota	29
Patatas bravas con nuestras salsas	11
Tortilla de patatas "À la minute"	12
Cecina curada de vaca vieja	19
Ensaladilla rusa con picos de pan	13
Croqueta de jamón ibérico (2 ud.)	7
Croqueta de gamba roja (2 ud.)	7
Pulpo a la plancha, puré de patatas y pimentón	22
Calamar a la andaluza en su tinta con mayonesa wasabi	18
Carpaccio de lubina con leche de tigre	18
Burrata, mixto de tomates, albahaca y pan carasau	16
Ensalada de queso de cabra Nevat con oliva de Kalamata y cacahuetes	15
Hummus de remolacha	13
Tartar de salmón con vinagreta wasabi, perlas de soja y chips de nori	17
Steak tartar de Wagyu con tosta de pan carasau	22
Sauté de almejas con tomatito cherry	21
Curry de verduras estilo "Masala" con cracker de sesámo negro	17
Tataki de berenjena con salsa de tomate confitado	17
Canelón de carrillera de ternera con bechamel, parmesano y setas	18
Vieiras con caviar Amur Beluga y salsa beurre blanc	36

## SANDWICHES GOURMET

Hamburguesa de Black Angus con cheddar, bacon y nuestras fritas	22
Bikini de cordero con salsa de yogur especiada, mozzarella y rúcula	19
Katsusandu de atún rojo con mayonesa de miso	26
Bikini trufado de queso de Tetilla gallego con setas maytake	16

## PLATOS PRINCIPALES

Solomillo de vaca con patatas y demiglace (180gr.)	35
Suprema de lubina a la plancha con verduritas	36
Bacalao gratinado con muselina de ajo y tomate cherry	29
Entrecote de vaca madurada con chimichurri (220gr.)	31
Secreto de cerdo ibérico cocinado a baja temperatura servido con verduras baby y salsa tonkatsu	29
Wagyu Japonés A5 certificado - Lomo Alto (100gr.) servido con setas maitake	55

## ARROCES

Arroz de marisco con almejas y mejillones (mínimo 2 raciones, precio por ración)	26
Arroz negro con chipirones y alioli (mínimo 2 raciones, precio por ración)	26
Arroz de gambas rojas (mínimo 2 raciones, precio por ración)	31
Arroz de bogavante (mínimo 2 raciones, precio por ración)	36

Nuestras paellas están elaboradas con productos frescos. Tiempo de elaboración 30 minutos.

## QUESOS

Nuestra tabla de quesos con membrillo, nueces, mermelada y tostaditas Manchego, Tetilla gallega, Chozuelo, Ocelli de castaño, Blau de Jutglars	19
---	----

## ACOMPAÑAMIENTO

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

VIVO<sup>®</sup>  
TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

