



VIVO *vivo*®

VIVO

PARA EMPEZAR TE RECOMENDAMOS

Ostra Guillaudeau nº3 (1 ud.)  	6,5
Degustación de Ostras Guillaudeau nº3 (3 ud.) en salsa: Beurre blanc, leche de tigre y aguachile	23
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.) 	12
Crudo de mar, degustación de Viera, Atún , Salmón , Lubina, Gamba Roja y 2 ud. de Ostras Guillaudeau 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 	20
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 cacahuets  	16
Hummus de remolacha  	14
Tartar de salmón con vinagreta wasabi, perlas de soja y chips de nori  	17
Steak tartar de Wagyu con tosta de pan carasau 	23
Sauté de almejas con tomatito cherry  	22
Curry de verduras estilo “Masala” con cracker de sesámo negro  	18
Tataki de berenjena con salsa de tomate confitado 	18
Canelón de carrillera de ternera con bechamel, parmesano y setas	19
Vieiras con caviar Amur Beluga y salsa beurre blanc 	36

VIVO[®]

SANDWICHES GOURMET

Hamburguesa de Black Angus con cheddar, bacon y nuestras fritas	23
Bikini de cordero con salsa de yogur especiada, mozzarella y rúcula	22
Katsusandu de atún rojo con mayonesa de miso	27
Bikini trufado de queso de Tetilla gallego con setas maytake	19

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo de vaca con patatas y demiglace (180gr.)  	37
Suprema de lubina a la plancha con verduritas  	36
Bacalao gratinado con muselina de ajo y tomate cherry	31
Entrecote de vaca madurada con chimichurri (220gr.)  	32
Secreto de cerdo ibérico cocinado a baja temperatura servido con verduras baby y salsa tonkatsu	31
Wagyu Japonés A5 certificado - Lomo Alto (100gr.)  	55
servido con setas maitake	

PAELLA

Paella de marisco con almejas y mejillones   (mínimo 2 raciones, precio por ración)	28
Paella negro con chipirones y allioli   (mínimo 2 raciones, precio por ración)	28
Paella de gambas rojas   (mínimo 2 raciones, precio por ración)	34
Paella de bogavante   (mínimo 2 raciones, precio por ración)	39

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 	21
--	----

ACOMPAÑAMIENTO

Ensalada de temporada    Patatas al horno    Verduritas   	9
---	---

VIVO *ai*®