



Benvinguts al Vivo Tapas,
*“al nostre restaurant rendim homenatge a la tradició
culinària mediterrània amb una mirada contemporània.
Cada creació és un equilibri entre sabor, tècnica i passió, cuinada per a
despertar els sentits i celebrar l’art de compartir.”*

· OSTRES & CAVIAR ·

Ostres Guillaudeau nº3 (1ut.)	 	6,5
Degustació d'Ostres Guillaudeau nº3 (3 ut.) amb salsa:		23
Beurre blanc, leche de tigre i aguachile		
Amur Beluga 10gr.		35
Amur Oscietra 10gr /30gr.		38 / 99
Amur Oscietra fumat 10gr		40
Iranità Oscietra 10gr.		60
Beluga Albí 30gr.		135



 Vegetariano  Vegà  Sense Gluten  Sense lactis

Suplement Terrassa 10% Comuniqui'ns si pateix alguna al·lèrgia alimentària IVA inclòs

· PER COMENÇAR ET RECOMANEM ·

Formatge de cabra francès de llet crua “Pélardon”(80gr.) amb torradetes	V	13
Mini torrada de blat de moro amb tartar de gambes vermelles i crema d’alvocat (1 ut.)	G L	8
Torrada d’anxova amb mantega, taronja i pols de olives negres (2 ut.)		9
Seitons amb salsa olivada, nabius i pa carasau	L	7
Canapè de ventresca de tonyina vermella certificada “Balfegó” amb caviar, gingebre i ceba tendra japonesa (1 ut.)	L	12
Cru de mar, degustació de:		65
Vieira, Tonyina , Salmó , Llobarro, Gamba Vermella i 2 ut. Ostres Gillardeau nº3		

· LES NOSTRES TAPES ·

Pa de vidre amb tomàquet	V V V L	5
Pernil ibèric 100% de gla	G L	32
Patatas braves amb les nostres salses	V G L	11
Truita de patates “À la minute”	V G L	12
Cecina curada de vaca vella	L	22
Amanida Russa amb “picos” de pa	L	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	G	22
Calamars a l’andalusa en la seva tinta amb maionesa wasabi	L	18
Carpaccio de tonyina vermella certificada “Balfegó” estil mediterrani	G L	23
Carpaccio de llobarro amb “lleche de tigre”	G L	20
Burrata, mixt de tomàquets, alfàbrega i pa carasau		16
Amanida de formatge de cabra Nevat amb oliva kalamata i cacauets	V G	16
Hummus de remolatxa	V V L	14
Tàrtar de salmó amb vinagreta wasabi, perles de soja & xips de nori	G L	17
Steak tàrtar de Wagyu amb torradeta carasau i confitats	L	23
Saltejada de cloïsses amb tomàquet cherry	G L	22
Curri de verdura estil Masala amb cracker de sèsam negre	V V L	18
Tataki d’albergínia amb salsa de tomàquet confitat	V	18
Caneló de galta de vedella amb beixamel, parmesà i bolets		19
Vieira amb caviar Amur Beluga i salsa beurre blanc	G	36

V Vegetariano V V Vegà G Sense Gluten L Sense lactis

Suplement Terrassa 10% Comuniqui'ns si pateix alguna al·lèrgia alimentària IVA inclòs

· SANDWICHES GOURMET ·

Hamburguesa vaca vella amb cheddar, bacó i les nostres fregides	23
Bikini de xai amb salsa de iogurt especiat, mozzarella i rúcula	22
Katsusandu de tonyina vermella amb maionesa de miso	25
Bikini trufat de formatge de Tetilla galleg i bolets maytake 	21

· PLATS PRINCIPALS ·

Filet de vaca amb patates i demi-glace (180 gr.)  	37
Suprema de llobarro a la planxa amb verdures  	36
Bacallà gratinat amb mussolina d'all i tomàquet cherry	31
Entrecot de vaca madurada amb chimichurri (220 gr.)  	32
Serret de porc ibèric cuinat a baixa temperatura 	31
Servit amb verdures baby i salsa tonkatsu	
Wagyu Japonès A5 certificat - Llom Alt (100gr.)  	55
Servit amb bolets maitake	

· PAELLES ·

Paella de marisc amb cloïsses i musclos   (Mínim 2 racions)	28/pax
Paella negra amb calamarses i allioli   (Mínim 2 racions)	28/pax
Paella de gamba vermella   (Mínim 2 racions)	34/pax
Paella de llamàntol   (Mínim 2 racions)	39/pax
Paella a banda de bolets amb ànec   (Mínim 2 racions)	35/pax

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 Jutjars 	21
---	----

· ACOMPANYANENTS ·

Amanida de temporada    Patates al forn    Verdures   	11
---	----

 Vegetariano  Vegà  Sense Gluten  Sense lactis

Suplement Terrassa 10% Comuniqui'ns si pateix alguna al·lèrgia alimentària IVA inclòs

VIVO ®