



Bienvenidos al Vivo Tapas,

“en nuestro restaurante rendimos homenaje a la tradición culinaria mediterránea con una mirada contemporánea.

Cada creación es un equilibrio entre sabor, técnica y pasión, pensada para despertar los sentidos y celebrar el arte de compartir.”

· OSTRAS & CAVIAR ·

Ostra Guillardeau nº3 (1 ud.)	6,5	6,5
Degustación de Ostras Guillardeau nº3 (3 ud.) en salsa: Beurre blanc, leche de tigre y aguachile	23	23
Amur Beluga 10gr.	35	35
Amur Oscietra 10gr /30gr.	38	99
Amur Oscietra Ahumado 10gr	/	40
Iraní Oscietra 10gr.		60
Beluga Albino 30gr.		135



Vegetariano **Vegan** **Sin Gluten** **Sin Lacteos**

Suplemento terraza 10% Informe al camarero si padece alguna alergia alimentaria Iva incluido

· PARA EMPEZAR TE RECOMENDAMOS ·

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 ventresca de atún rojo certificado “Balfegó” con caviar, jengibre y cebolleta japonesa (1 ud.)	12
Crudo de mar, degustación de	65
Viera, Atún “Balfegó”, Salmón, Lubina, Gamba Roja y 2 ud. de Ostras Guillardeau nº3	65

· NUESTRAS TAPAS ·

Pan de cristal con tomate	5
Jamón Ibérico 100% bellota	32
Patatas bravas con nuestras salsas	11
Tortilla de patatas “À la minute”	12
Cecina curada de vaca vieja	22
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 atún rojo certificado “Balfegó” estilo mediterráneo	23
Carpaccio de lubina con leche de tigre	20
Burrata, mixto de tomates, albahaca y pan carasau	16
Ensalada de queso de cabra Nevat con oliva de Kalamata y cacahuuetes	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

• Vegetariano •• Vegano • Sin Gluten • Sin Lacteos

Suplemento terraza 10% Informe al camarero si padece alguna alergia alimentaria Iva incluido

· SANDWICHES GOURMET ·

Hamburguesa de vaca vieja 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	25
Bikini trufado de queso de Tetilla gallego con setas maytake V	21

· PLATOS PRINCIPALES ·

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

· PAELLAS ·

Paella de marisco con almejas y mejillones GL (mínimo 2 personas)	28/pax
Paella negro con chipirones y allioli GL (mínimo 2 personas)	28/pax
Paella de gambas rojas GL (mínimo 2 personas)	34/pax
Paella de bogavante GL (mínimo 2 personas)	39/pax
Paella a banda de setas con pato GL (mínimo 2 personas)	35/pax

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, Occelli de castaño, Blau de Jutglars V	21
---	----

· ACOMPAÑAMIENTOS ·

Ensalada de temporada VVGL Patatas al horno VVGL Verduritas VVGL	11
---	----

V Vegetariano **VV** Vegano **G** Sin Gluten **L** Sin Lacteos

Suplemento terraza 10% Informe al camarero si padece alguna alergia alimentaria Iva incluido

VIVO[®]