

# VIVO



***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: Beurre blanc, leche de tigre i aguachile 	23
Amur Beluga 10gr.	35
Amur Oscietra 10gr /30gr.	38 / 99
Amur Oscietra fumat 10gr	40
Iranià 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 torrades <span>V</span>	13
Mini torrada de blat de moro amb tartar de gambes vermelles i crema d’avocat (1 ut.) <span>G L</span>	8
Torrada d’anxova amb mantega, taronja i pols de olives negres (2 ut.)	9
Seitons amb salsa olivada, nabius i pa carasau <span>L</span>	7
Canapè de ventresca de tonyina vermella certificada “Balfegó” amb caviar, gingebre i ceba tendra japonesa (1 ut.) <span>L</span>	12
Cru de mar, degustació de:	65
Vieira, Tonyina , Salmó , Llobarro, Gamba Vermella i 2 ut. Ostres Gillardeau n°3 <span>G L</span>	


## . LES NOSTRES TAPES .

Pa de vidre amb tomàquet <span>VVV L</span>	5,5
Pernil ibèric 100% de gla <span>G L</span>	32
Patatas braves amb les nostres salses <span>V G L</span>	12
Truita de patates “À la minute” <span>V G L</span>	12
Cecina curada de vaca vella <span>L</span>	23
Amanida Russa amb “picos” de pa <span>L</span>	13
Croqueta de pernil ibèric (2 ut.)	7,5
Croqueta de gambes vermelles (2 ut.)	7,5
Pop a la planxa, puré de patates i pebre vermell <span>G</span>	23
Calamars a l’andalusa en la seva tinta amb maionesa wasabi <span>L</span>	20
Carpaccio de tonyina vermella certificada “Balfegó” estil mediterrani <span>G L</span>	24
Carpaccio de llobarro amb “lleche de tigre” <span>G L</span>	22
Burrata, mixt de tomàquets, alfàbrega i pa carasau	16
Amanida de formatge de cabra Nevat amb oliva kalamata i cacauets <span>V G</span>	16
Hummus de remolatxa <span>VV L</span>	15
Tàrtar de salmó amb vinagreta wasabi, perles de soja & xips de nori <span>G L</span>	18
Steak tàrtar de Wagyu amb torrada carasau i confitats <span>L</span>	24
Saltejada de cloïsses amb tomàquet cherry <span>G L</span>	24
Curri de verdura estil Masala amb cracker de sèsam negre <span>VV L</span>	18
Tataki d’albergínia amb salsa de tomàquet confitat <span>V</span>	18
Caneló de galta de vedella amb beixamel, parmesà i bolets	20
Vieira amb caviar Amur Beluga i salsa beurre blanc <span>G</span>	36










V Vegetariano VV 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	24
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 verduretes  	36
Bacallà gratinat amb mussolina d'all i tomàquet cherry	31
Entrecot de vaca madurada amb chimichurri (220 gr.)  	32
Sercret de porc ibèric cuinat a baixa temperatura 	31
Servit amb verduretes 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)	29/pax
Paella negra amb calamarsets i allioli   (Mínim 2 racions)	29/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 	23
---	----

## · 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 *ai*®