







VIVO

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



 Vegetariano  Vegano  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 V	13
Mini tosta de maíz con tartar de gambas rojas y crema de aguacate (1 ud.) G L	8
Tostas de anchoa con mantequilla, naranja y polvo de aceituna negra (2 ud.)	9
Boquerones con salsa olivada, arándanos y pan carasau L	7
Canapé de ventresca de atún rojo certificado “Balfegó” con caviar, jengibre y cebolleta japonesa (1 ud.) L	12
Crudo de mar, degustación de Viera, Atún “Balfegó”, Salmón, Lubina, Gamba Roja y 2 ud. de Ostras Guillaudeau nº3 G L	65


· NUESTRAS TAPAS ·

Pan de cristal con tomate VVV L	5,5
Jamón Ibérico 100% bellota G L	32
Patatas bravas con nuestras salsas V G L	12
Tortilla de patatas “À la minute” V G L	12
Cecina curada de vaca vieja L	23
Ensaladilla rusa con picos de pan L	13
Croqueta de jamón ibérico (2 ud.)	7,5
Croqueta de gamba roja (2 ud.)	7,5
Pulpo a la plancha, puré de patatas y pimentón G	23
Calamar a la andaluza en su tinta con mayonesa wasabi L	20
Carpaccio de atún rojo certificado “Balfegó” estilo mediterráneo G L	24
Carpaccio de lubina con leche de tigre G L	22
Burrata, mixto de tomates, albahaca y pan carasau V	16
Ensalada de queso de cabra Nevat con oliva de Kalamata y cacahuets V G	16
Hummus de remolacha VV L	15
Tartar de salmón con vinagreta wasabi, perlas de soja y chips de nori G L	18
Steak tartar de Wagyu con tosta de pan carasau L	24
Sauté de almejas con tomatito cherry G L	24
Curry de verduras estilo “Masala” con cracker de sesámo negro VV L	18
Tataki de berenjena con salsa de tomate confitado V	18
Canelón de carrillera de ternera con bechamel, parmesano y setas	20
Vieiras con caviar Amur Beluga y salsa beurre blanc G	36









V Vegetariano **VV** Vegano **G** Sin Gluten **L** 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	24
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 	21

· PLATOS PRINCIPALES ·


Solomillo de vaca con patatas y demiglaze (180gr.)  	37
Suprema de lubina a la plancha con verduras  	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	

· PAELLAS ·

Paella de marisco con almejas y mejillones   (mínimo 2 personas)	29/pax
Paella negro con chipirones y allioli   (mínimo 2 personas)	29/pax
Paella de gambas rojas   (mínimo 2 personas)	34/pax
Paella de bogavante   (mínimo 2 personas)	39/pax
Paella a banda de setas con pato   (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 	23
---	----

· ACOMPAÑAMIENTOS ·

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

 Vegetariano  Vegano  Sin Gluten  Sin Lacteos

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

VIVO *ai*®