



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 10 g		35
Amur Oscietra 10 g/30 g		38 / 99
Amur Oscietra fumat 10 g		40
Iranià Oscietra 10 g		60
Beluga Albí 30 g		135



 Vegetarià  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”(80 g) amb torradetes 	13
Mini torrada de blat de moro amb tartar de gambes vermelles i crema d’alvocat (1 ut.)  	8
Torrada d’anxova amb mantega, taronja i pols d’olives negres (2 ut.)	9
Seitons amb salsa olivada, nabius i pa carasau 	7
Canapè de ventresca de tonyina vermella certificada “Balfegó” amb caviar, gíngebre i ceba tendra japonesa (1 ut.) 	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    	5,5
Pernil ibèric 100% de gla  	34
Patatas braves amb les nostres salses   	12
Truita de patates “À la minute”   	12
Cecina curada de vaca vella 	25
Amanida Russa amb “picos” de pa 	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 	23
Calamars a l’andalusa en la seva tinta amb maionesa wasabi 	20
Carpaccio de tonyina vermella certificada “Balfegó” estil mediterrani  	24
Carpaccio de llobarro amb “lleche de tigre”  	22
Burrata, mixt de tomàquets, alfàbrega i pa carasau	16
Amanida de formatge de cabra Nevat amb oliva kalamata i cacauets  	16
Hummus de remolatxa   	15
Tàrtar de salmó amb vinagreta wasabi, perles de soja & xips de nori  	18
Steak tàrtar de Wagyu amb torradeta carasau i confitats 	24
Saltejada de cloïsses amb tomàquet cherry  	24
Curri de verdura estil Masala amb cracker de sèsam negre   	18
Tataki d’albergínia amb salsa de tomàquet confitat 	18
Caneló de galta de vedella amb beixamel, parmesà i bolets	20
Vieira amb caviar Amur Beluga i salsa beurre blanc 	36

 Vegetarià  Vegà  Sense Gluten  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 gallec i bolets maitake 	21

· PLATS PRINCIPALS ·

Filet de vaca amb patates i demi-glace (180 g)  	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 g)  	32
Secret de porc ibèric cuinat a baixa temperatura 	31
Servit amb verduretes baby i salsa tonkatsu	
Wagyu japonès A5 certificat - llom Alt (150 g)  	79
Servit amb bolets maitake	

· PAELLES ·

Paella de marisc amb cloïsses i musclos   (Comanda mínima de 2 porcions)	29/per porció
Paella negra amb calamarsets i allioli   (Comanda mínima de 2 porcions)	29/per porció
Paella de gamba vermella   (Comanda mínima de 2 porcions)	34/per porció
Paella de llamàntol   (Comanda mínima de 2 porcions)	39/per porció
Paella a banda de bolets amb ànec   (Comanda mínima de 2 porcions)	35/per porció

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 Jutglars 	24
--	----

· ACOMPANYANENTS ·

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

 Vegetarià  Vegà  Sense Gluten  Sense lactis

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

VIVO ®