



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:		23
Beurre blanc, leche de tigre y aguachile 		
Amur Beluga 10 g		35
Amur Oscietra 10 g/30 g	38 /	99
Amur Oscietra Ahumado 10 g		40
Iraní Oscietra 10 g		60
Beluga Albino 30 g		135



 Vegetariano  Vegano  Sin Gluten  Sin Lácteos

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” (80 g) 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 Vieira, Atún “Balfegó”, Salmón, Lubina, Gamba Roja y 2 ud. de Ostras Guillardau nº3  	65

· NUESTRAS TAPAS ·

Pan de cristal con tomate  	5,5
Jamón Ibérico 100% bellota  	34
Patatas bravas con nuestras salsas   	12
Tortilla de patatas “À la minute”   	12
Cecina curada de vaca vieja 	25
Ensaladilla rusa con picos de pan 	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 	23
Calamar a la andaluza en su tinta con mayonesa wasabi 	20
Carpaccio de atún rojo certificado “Balfegó” estilo mediterráneo  	24
Carpaccio de lubina con leche de tigre  	22
Burrata, mixto de tomates, albahaca y pan carasau 	16
Ensalada de queso de cabra Nevat con oliva de Kalamata y cacahuets  	16
Hummus de remolacha  	15
Tartar de salmón con vinagreta wasabi, perlas de soja y chips de nori  	18
Steak tartar de Wagyu con tosta de pan carasau 	24
Sauté de almejas con tomatito cherry  	24
Curry de verduras estilo “Masala” con cracker de sésamo negro  	18
Tataki de berenjena con salsa de tomate confitado 	18
Canelón de carrillera de ternera con bechamel, parmesano y setas	20
Vieiras con caviar Amur Beluga y salsa beurre blanc 	36

 Vegetariano  Vegano  Sin Gluten  Sin Lácteos

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 maitake 	21

· PLATOS PRINCIPALES ·

Solomillo de vaca con patatas y demi-glace (180 g)  	37
Suprema de lubina a la plancha con verduras  	36
Bacalao gratinado con muselina de ajo y tomate cherry	31
Entrecot de vaca madurada con chimichurri (220 g)  	32
Secreto de cerdo ibérico cocinado a baja temperatura servido con verduras baby y salsa tonkatsu	31
Wagyu Japonés A5 certificado - Lomo Alto (150 g)  	79
servido con setas maitake	

· PAELLAS ·

Paella de marisco con almejas y mejillones   (Mínimo pedido de 2 porciones)	29€/por porción
Paella negra con chipirones y allioli   (Mínimo pedido de 2 porciones)	29€/por porción
Paella de gambas rojas   (Mínimo pedido de 2 porciones)	34€/por porción
Paella de bogavante   (Mínimo pedido de 2 porciones)	39€/por porción
Paella a banda de setas con pato   (Mínimo pedido de 2 porciones)	35€/por porción

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, Ocelli de castaño, Blau de Jutglars 	24
---	----

· ACOMPAÑAMIENTOS ·

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

 Vegetariano  Vegano  Sin Gluten  Sin Lácteos

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

VIVO *ai*®