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 Guillardeau nº3 (1 ud.) G L	6,5
Degustación de Ostras Guillardeau nº3 (3 ud.) en salsa: Beurre blanc, leche de tigre y aguachile G	23

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

V Vegetariano VV Vegano G Sin Gluten L 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 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 Vieira, Atún "Balfegó", Salmón, Lubina, Gamba Roja y 2 ud. de Ostras Guillardeau nº3 G L	65

· NUESTRAS TAPAS ·

Pan de cristal con tomate V VV L	5,5
Jamón Ibérico 100% bellota G L	34
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	25
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 cacahuetes 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 sésamo 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 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 V	21

· PLATOS PRINCIPALES ·

Solomillo de vaca con patatas y demi-glace (180 g) G L	37
Suprema de lubina a la plancha con verduritas G L	36
Bacalao gratinado con muselina de ajo y tomate cherry	31
Entrecot de vaca madurada con chimichurri (220 g) G L	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) G L servido con setas maitake	79

· PAELLAS ·

Paella de marisco con almejas y mejillones G L (Mínimo pedido de 2 porciones)	29€/por porción
Paella negra con chipirones y allioli G L (Mínimo pedido de 2 porciones)	29€/por porción
Paella de gambas rojas G L (Mínimo pedido de 2 porciones)	34€/por porción
Paella de bogavante G L (Mínimo pedido de 2 porciones)	39€/por porción
Paella a banda de setas con pato G L (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, Occelli de castaño, Blau de Jutglars V	24

· ACOMPAÑAMIENTOS ·

Ensalada de temporada VV L G | Patatas al horno VV L G | Verduritas VV L G	11

V Vegetariano VV Vegano G Sin Gluten L Sin Lácteos

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


VIVO