

VIVOOD
BENIMANTELL

RESTAURANTE PANORÁMICO
PANORAMIC RESTAURANT

Sentir, saborear, oler. Sensaciones y emociones, en ocasiones olvidadas cuando nos sentamos a la mesa, que queremos ensalzar en nuestra propuesta gastronómica. Una propuesta basada en el culto al **producto local y de temporada** y en el **compromiso** de ofrecer una **alimentación sana y sabrosa**.

El resultado es una selecta **variedad** de creaciones culinarias elaboradas con **productos del mar y del campo** en las que aunamos **los valores y el sabor** de la **tradición** gastronómica con la **creatividad** de la cocina de vanguardia.

Feel, savour, smell. Sensations and emotions, sometimes forgotten when we sit down at the table and that we want to honour in the food we serve. Food based on our devotion to **local, seasonal** product and our **commitment** to offering you **healthy meals packed with flavour**.

The result is a select range of culinary creations made with produce from both **sea and land**, in which we combine the **values** and **flavours** of local gastronomic **tradition** with the **creativity** of state-of-the-art cooking methods.

VIVOOD Landscape Hotels

ENTRANTES STARTERS

FRÍOS COLD

- ✦ **Selección de quesos artesanales con mermeladas del Valle** [1,2,9,10,13] 20
Selection of artisan cheeses with jams from the Valley [1,2,9,10,13]

- Jamón ibérico del Valle de los Pedroches** cortado a cuchillo con “pa cristal amb tomàquet” [1,10] 36
Hand-sliced spanish ibérico ham from Valle de los Pedroches with “pa cristal amb tomàquet”
(catalan bread rubbed with tomato) [1,10]

- Steak tartar de vaca Mallenca con pepitas crujientes de patata al espelette** [1,5,6,10,11] 24
Steak tartare made with Galician beef with potato straws and espelette pepper [1,5,6,10,11]

- Tartar de salmón aliñado con miso blanco sobre piña trufada** [1,5,7,8,10,11] 22
Salmon tartare drizzled with white miso and truffled pineapple [1,5,7,8,10,11]

- Cecina de ciervo aliñada con aceite de nuestros olivos, sal negra, microbrotes frescos y sutiles toques cítricos.** 20
Acompañada de nuestra mantequilla ahumada y pan tostado [1,13]
Venison jerky seasoned with oil from our olive trees, black salt, fresh microgreens and subtle citrus notes.
Served with our smoked butter and toasted bread [1,13]

- ✦ **Ceviche de mango, papaya y tomate semiseco, filamentos de guindilla y brotes de cilantro** 18
terminado con leche de tigre vegetal y aceite de cilantro [10]
Mango, papaya and semi-dried tomato ceviche, with chilli threads and coriander sprouts,
finished with vegetable leche de tigre and coriander oil [10]

- ✦ **Ensalada de tomate maduro de temporada, cebolleta de nuestro huerto, piparra y caviar de aceite de arbequina** [10] 18
***Suplemento de ventresca de atún en aceite** [7] +6€
Seasonal ripe tomato salad, spring onions from our kitchen garden, green piparra chilli peppers and arbequina oil caviar [10]
***Supplement of tuna belly in oil** [7] +6€

- ✦ **Creмосa stracciatella con tomates en distintas texturas, pesto, cebolla encurtida,** 20
caviar de aceite de oliva arbequina y brotes tiernos [2,10,13]
Creamy stracciatella with tomatoes in different textures, pesto, pickled onion, Arbequina olive oil caviar and tender sprouts [2,10,13]

- Ensaladilla rusa VIVOOD con langostino tigre al jospers** [1,3,5,7,10] 24
VIVOOD’s Russian salad with jospers-cooked tiger prawn [1,3,5,7,10]

- Tartar de atún rojo con aguacate del valle asado al Jospers, edamame salteado, brotes de guisantes y toques de furikake** [1,2,5,7,8,11] 22
Bluefin tuna tartare with Jospers-roasted avocado from the valley, sautéed edamame, pea shoots and a sprinkling of furikake [1,2,5,7,8,11]

✦ **Plato vegetariano** Vegetarian dish
10% IVA incluido 10% VAT included

Cualquier necesidad dietética especial que pueda tener comuníquela al personal del restaurante.
If you have any special dietary requirements, please tell a member of our restaurant staff.

ENTRANTES STARTERS

CALIENTES HOT

✦ Tagliatelle napolitana con Parmigiano Reggiano IGP *Disponible con trufa fresca laminada +18€ o con foie rallado +4€ [1,2,10,13] Tagliatelle napolitana with Parmigiano Reggiano PDO *Available with sliced fresh truffle +18€ or with grated foie gras +4€ [1,2,10,13]	18
Ramen del Valle acompañado de crujiente raíz de loto, huevo ajitama, chashu y pak choi [1,5, 8,10,11] Ramen from the Valley accompanied by crispy lotus root, ajitama egg, chashu and pak choi [1,5, 8,10,11]	22
Pasta de temporada según mercado y estación [1] Seasonal pasta depending on market availability and season [1]	18
Puerros asados al Josper rebozados en crujiente ibérico, aliñados con aceite de nuestros olivos y espuma de boletus [10,11] Josper-roasted leeks coated in crispy Iberian pork, dressed with oil from our olive trees and boletus foam [10,11]	18
✦ Vieira vegetal de rábano daikon glaseada sobre crema de apionabo y vinagreta de almendra tostada [2,13] Plant-based glazed daikon radish scallop on cream of celeriac and vinaigrette of toasted almond [2,13]	18
✦ Alcachofa confitada con vinagreta tibia de cítricos y pistachos tostados *Disponible con trufa fresca laminada +18€ o con foie rallado +4€ [1,2,10] Confit artichoke with a warm citrus vinaigrette and toasted pistachios *Available with sliced fresh truffle +18€ or with grated foie gras +4€ [1,2,10]	18
Patatas bravas hojaldradas VIVOOD [1,10] VIVOOD puff pastry potatoe [1,10]	16
Zamburiñas al Josper [14] Baby scallops cooked on the Josper grill [14]	6€/ud

✦ Plato vegetariano Vegetarian dish
10% IVA incluido 10% VAT included

Cualquier necesidad dietética especial que pueda tener comuníquela al personal del restaurante.
If you have any special dietary requirements, please tell a member of our restaurant staff.

PRINCIPALES MAIN DISH

✦ Berenjena en dos cocciones napada en miso rojo, vinagreta de hierbas y crujiente de Parmigiano Reggiano [1,5,6,8,10,11,13]	22
Twice-cooked aubergine covered in red miso, herb vinaigrette and crispy Parmigiano Reggiano [1,5,6,8,10,11,13]	
Risotto de arroz envejecido de pato confitado y setas variadas *Disponible con trufa fresca laminada +18€ o con foie rallado +4€ [10,13]	26
Risotto with aged rice, duck confit and assorted mushrooms *Available with sliced fresh truffle +18€ or with grated foie gras +4€ [10,13]	
✦ Risotto de arroz envejecido trufado de alcachofa *Disponible con trufa fresca laminada +18€ o con foie rallado +4€ [1,10,13]	24
Risotto of aged rice truffled with artichokes *Available with sliced fresh truffle +18€ or with grated foie gras +4€ [1,10,13]	
Salmón con pak choi salteado sobre falso risotto de judía y puntalette, terminado con hilo de naranja, miel y clavo [1,7,10]	24
Salmon with sautéed pak choi on a faux risotto of beans and puntalette pasta, finished with orange zest, honey and cloves [1,7,10]	
Gallo San Pedro sobre crema de zanahoria especiada, zanahoria baby salteada y vinagreta de almendra [2,7,10,13]	26
John Dory on spiced carrot purée, sautéed baby carrots and almond vinaigrette [2,7,10,13]	
Lubina de estero sobre cebolleta y panceta trufada coronada con crujiente de tapioca y alga nori [1,7,10,13]	26
Brackish-water sea bass on spring onion and truffled pancetta topped with crispy tapioca and nori seaweed [1,7,10,13]	
Bacalao negro sobre salsa de manzana asada y miso, portobello y kale cítrico crujiente [1,7,10,11,13]	28
Black cod with roasted apple sauce and miso, portobello mushrooms and crispy citrus kale [1,7,10,11,13]	
Solomillo de vaca Mallenca con patatas torneadas al Jospier y chalotas caramelizadas a la naranja valenciana [13]	32
Premium sirloin steak with Jospier-grilled potatoes and caramelised shallots with Valencian orange [13]	
Cordero lechal a baja temperatura sobre mermelada de manzana e hinojo, crema de tamarindo y crujiente de cúrcuma [6,10,11,13]	26
Slow cooked milk-fed lamb on an apple and fennel jam, cream of tamarind and a turmeric crisp [6,10,11,13]	
Carrillera de ternera lacada en su propio teriyaki, cremoso puré de patatas y compota de cerezas [1,10,11,13]	30
Beef cheek glazed in its own teriyaki sauce, creamy mashed potatoes and cherry compote [1,10,11,13]	
Canelón de pollo asado trufado con bechamel trufada al estilo Périgeaux y setas de temporada	22
*Disponible con trufa fresca laminada +18€ o con foie rallado +4€ [1,5,10,13]	
Grilled truffled chicken cannelloni with a Périgeaux-style truffled béchamel sauce and seasonal mushrooms	
*Available with sliced fresh truffle +18€ or with grated foie gras +4€ [1,5,10,13]	
Chuletón de vaca Mallenca “dry aged” 45 días, pimiento rojo asado al Jospier y patatas baby asadas al Jospier	80
Galician sirloin steak dry aged for 45 days, jospier-roasted red pepper and baby potatoes roasted in a Jospier	

✦ Plato vegetariano Vegetarian dish
10% IVA incluido 10% VAT included

Cualquier necesidad dietética especial que pueda tener comuníquela al personal del restaurante.
If you have any special dietary requirements, please tell a member of our restaurant staff.

POSTRES DESSERT

*De elaboración casera | Homemade

Tarta de queso al horno con queso Brusco [5,13] * Homemade baked cheesecake with Brusco cheese [5,13]	12
Brownie de chocolate guanaja con frutos rojos y helado de leche fresca [1,2,5,13] * Homemade guanaja chocolate brownie with red berries and fresh milk ice cream [1,2,5,13]	12
Tatín de pera con helado de coco [1,13] * Homemade pear tart with coconut ice cream [1,13]	12
Nuestra versión del lemon pie [1,5,13] * Our version of homemade lemon pie [1,5,13]	12
Ganache de chocolate con aceite de oliva virgen extra, escamas de sal negra y coca de mollitas [1,5,13] * Homemade chocolate ganache with extra virgin olive oil, black salt flakes and molasses biscuit [1,5,13]	10
Fresas flambeadas en mistela valenciana con espuma de cítricos [10,11] * Homemade strawberries flambéed in Valencian mistela with citrus foam [10,11]	10
Degustación de helados sobre crumble [1,13] Ice cream tasting on crumble [1,13]	9
Mosaico de fruta de temporada	9

10% IVA incluido 10% VAT included

Cualquier necesidad dietética especial que pueda tener comuníquela al personal del restaurante.
If you have any special dietary requirements, please tell a member of our restaurant staff.

MENÚ MEDIODÍA

ENTRANTES

✦ **Ceviche de mango**, papaya y tomate semiseco, filamentos de guindilla y brotes de cilantro terminado con leche de tigre vegetal y aceite de cilantro [10]

✦ **Ensalada de tomate maduro de temporada**, cebolleta de nuestro huerto, piparra y caviar de aceite de arbequina [10]

Puerros asados al Jospé rebozados en crujiente ibérico, aliñados con aceite de nuestros olivos y espuma de boletus [10,11]

✦ **Alcachofa confitada** con vinagreta tibia de cítricos y pistachos tostados
*Disponible con trufa fresca laminada +18€ o con foie rallado +4€ [1,2,10]

✦ **Tagliatelle napolitana** con Parmigiano Reggiano IGP
*Disponible con trufa fresca laminada +18€ o con foie rallado +4€ [1,2,10,13]

PRINCIPALES

✦ **Berenjena en dos cocciones** napada en miso rojo, vinagreta de hierbas y crujiente de Parmigiano Reggiano [1,5,6,8,10,11,13]

✦ **Risotto de arroz envejecido** trufado de alcachofa
*Disponible con trufa fresca laminada +18€ o con foie rallado +4€ [1,10,13]

Salmón con pak choi salteado sobre falso risotto de judía y puntalette, terminado con hilo de naranja, miel y clavo [1,7,10]

Cordero lechal a baja temperatura sobre mermelada de manzana e hinojo, crema de tamarindo y crujiente de cúrcuma [6,10,11,13]

Canelón de pollo asado trufado con bechamel trufada al estilo Périgaux y setas de temporada
*Disponible con trufa fresca laminada +18€ o con foie rallado +4€ [1,5,10,13]

POSTRE

Brownie casero de chocolate guanaja con frutos rojos y helado de leche fresca [1,2,5,13]

Tatín casero de pera con helado de coco [1,13]

Mosaico de fruta de temporada

46€

Por persona · IVA Incluido

A elegir un entrante, un principal y un postre
Incluye selección de panes. Bebida no incluida.

✦ Plato vegetariano

LUNCH MENU

STARTERS

- ✦ **Mango, papaya and semi-dried tomato ceviche**, with chilli threads and coriander sprouts, finished with vegetable leche de tigre and coriander oil [10]
- ✦ **Seasonal ripe tomato salad**, spring onions from our kitchen garden, green piparra chilli peppers and arbequina oil caviar [10]
- Josper-roasted leeks** coated in crispy Iberian pork, dressed with oil from our olive trees and boletus foam [10,11]
- ✦ **Confit artichoke** with a warm citrus vinaigrette and toasted pistachios
*Available with sliced fresh truffle +18€ or with grated foie gras +4€ [1,2,10]
- ✦ **Tagliatelle napolitana** with Parmigiano Reggiano PDO
*Available with sliced fresh truffle +18€ or with grated foie gras +4€ [1,2,10,13]

MAIN DISH

- ✦ **Twice-cooked aubergine** covered in red miso, herb vinaigrette and crispy Parmigiano Reggiano [1,5,6,8,10,11,13]
- ✦ **Risotto of aged rice** truffled with artichokes
*Available with sliced fresh truffle +18€ or with grated foie gras +4€ [1,10,13]
- Salmon with sautéed pak choi** on a faux risotto of beans and puntalette pasta, finished with orange zest, honey and cloves [1,7,10]
- Slow cooked milk-fed lamb** on an apple and fennel jam, cream of tamarind and a turmeric crisp [6,10,11,13]
- Grilled truffled chicken cannelloni** with a Périgeaux-style truffled béchamel sauce and seasonal mushrooms
*Available with sliced fresh truffle +18€ or with grated foie gras +4€ [1,5,10,13]

DESSERT

- Homemade walnut brownie** with salted caramel ice cream [1,2,5,13]
- Homemade pear tart** with coconut ice cream [1,13]
- Seasonal fruit mosaic**

46€

Per person · VAT Included

Choose one starter, one main course and one dessert.

Includes a selection of breads. Drinks not included.

✦ Vegetarian dish

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVOS DEL CHEF

Ensaladilla rusa **VIVOOD** con langostino tigre al Jospé [1,3,5,7,10]

Steak tartar de vaca **Mallén** con pepitas crujientes de patata al espelette [1,5,6,10,11]

ENTRANTES

✦ Ceviche de mango, papaya y tomate semiseco, filamentos de guindilla y brotes de cilantro terminado con leche de tigre vegetal y aceite de cilantro [10]

Tartar de salmón aliñado con miso blanco sobre piña trufada [1,5,7,8,10,11]

✦ Vieira vegetal de rábano daikon glaseada sobre crema de apionabo y vinagreta de almendra tostada [2,13]

Canelón de pollo asado trufado con con bechamel trufada al estilo Périgord y setas de temporada

*Disponible con trufa fresca laminada +18€ o con foie rallado +4€ [1,5,10,13]

PRINCIPALES

Bacalao negro sobre salsa de manzana asada y miso, portobello y kale cítrico crujiente [1,7,10,11,13]

Cordero lechal a baja temperatura sobre mermelada de manzana e hinojo, crema de tamarindo y crujiente de cúrcuma [6,10,11,13]

POSTRE

Sorbete natural

*Disponibilidad según temporada

Nuestra versión artesanal del lemon pie [1,5,13]

Petit Four

104 €

Por persona · IVA Incluido

Menú degustación completo. Solo bajo reserva previa y servido entre las 19.00 h y las 20.30h
Incluye selección de panes. Bebida no incluida.

✦ Plato vegetariano

TASTING MENU

CHEF'S STARTER

VIVOOD's Russian salad with Jospier-cooked tiger prawn [1,3,5,7,10]

Steak tartare made with Galician beef with potato straws and espelette pepper [1,5,6,10,11]

STARTERS

✦ **Mango, papaya and semi-dried tomato ceviche**, with chilli threads and coriander sprouts, finished with vegetable leche de tigre and coriander oil [10]

Salmon tartare drizzled with white miso and truffled pineapple [1,5,7,8,10,11]

✦ **Plant-based glazed daikon radish scallop** on cream of celeriac and vinaigrette of toasted almond [2,13]

Grilled truffled chicken cannelloni with a Périgieux-style truffled béchamel sauce and seasonal mushrooms

*Available with sliced fresh truffle +18€ or with grated foie gras +4€ [1,5,10,13]

MAIN DISH

Black cod with roasted apple sauce and miso, portobello mushrooms and crispy citrus kale [1,7,10,11,13]

Slow cooked milk-fed lamb on an apple and fennel jam, cream of tamarind and a turmeric crisp [6,10,11,13]

DESSERT

Natural sorbet

*Availability subject to season

Our version of homemade lemon pie [1,5,13]

Petit Four

104 €

Per person · VAT Included

Full tasting menu. Advance booking required. Served between 7pm and 8.30pm.

Includes a selection of breads. Drinks not included.

✦ Vegetarian dish

GOOD FOR YOU

Aquí encontrarás una selección de algunos de nuestros platos de la carta gastronómica, adaptados para ofrecer **una variedad más saludable**, junto a otras propuestas ligeras elaboradas con **productos de temporada**.

Opciones para comer y cenar de manera **más consciente y sana**, pero sin perder **la esencia y el sabor** de nuestra gastronomía.

Here you will find a selection of some of our dishes from the gastronomic menu, adapted to offer **a healthier variety**, along with other light options made with **seasonal products**.

Options for eating lunch and dinner in a **more conscious and healthier way**, but without losing the **essence and flavour** of our cuisine.

GOOD FOR YOU · VIVOOD

Comer bien, sentirse mejor

Eating well, feeling better

*Una propuesta gastronómica honesta, ligera y llena de sabor.
Elaborada con productos de temporada y una visión consciente del bienestar.*

*An honest, light and flavourful culinary proposal.
Crafted with seasonal ingredients and a conscious vision of well-being.*

ENTRANTES FRÍOS · COLD STARTERS

- ♣ **Ceviche de mango, papaya y tomate semiseco** | *Refrescante · Digestivo Rica en vitamina C y antioxidantes* [10] 18
Mango, papaya and semi-dried tomato ceviche | *Refreshing · Digestive · Rich in vitamin C and antioxidants* [10]
- ♣ **Crema de zanahoria especiada con zanahoria baby y brotes frescos** | *Antioxidante · Digestiva · Baja en grasa* [13] 18
Spiced carrot cream with baby carrots and fresh sprouts | *Antioxidant · Digestive · Low in fat* [13]
- ♣ **Ensalada de tomate maduro y cebolleta del huerto** | *Alcalinizante · Rica en licopeno · Fuente de fibra* [10] 18
Ripe tomato and spring onion salad from our garden | *Alkalizing · Rich in lycopene · Source of fibre* [10]
- Tartar de atún rojo con aguacate asado, lima y sésamo** | *Omega 3 · Proteína magra · Grasa saludable* [7,8,10] 22
Red tuna tartare with roasted avocado, lime and sesame | *Omega-3 · Lean protein · Healthy fats* [7,8,10]

ENTRANTES CALIENTES · HOT STARTERS

- ♣ **Puerros asados al Josper con espuma vegetal de boletus** | *Depurativo · Bajo en grasa · Umami natural* 18
Charcoal-roasted leeks with boletus mushroom foam | *Detoxifying · Low in fat · Natural umami*
- Langostino al Josper con espárragos al vapor y lima** | *Proteína ligera · Baja en grasa · Alta digestibilidad* [3] 22
Grilled prawn with steamed asparagus and lime | *Light protein · Low in fat · Highly digestible* [3]

♣ **Plato vegetariano** Vegetarian dish
10% IVA incluido 10% VAT included

Cualquier necesidad dietética especial que pueda tener comuníquela al personal del restaurante.
If you have any special dietary requirements, please tell a member of our restaurant staff.

PRINCIPALES MAINS

- ✦

Berenjena en dos coccciones con hummus de remolacha, pistacho y brotes frescos
Antioxidante · Grasa vegetal buena · Sin harinas ni lácteos [2,8,10]
Twice-cooked aubergine with beetroot hummus, pistachio and fresh sprouts
Antioxidant · Healthy plant fats · Free of flour and dairy [2,8,10]

22
- ✦

Arroz envejecido con verduras de temporada y hierbas frescas | *Energía sostenida · Alta digestibilidad · Sin gluten*
Aged rice with seasonal vegetables and fresh herbs | *Sustained energy · Highly digestible · Gluten-free*

26
- Lubina al vapor** con verduritas de temporada y quinoa blanca con hierbas frescas
Alta digestibilidad · Bajo en grasa · Proteína limpia Ligero · Antioxidante [7]
Steamed sea bass with seasonal vegetables and white quinoa with fresh herbs
Highly digestible · Low fat · Clean protein · Light · Antioxidant [7]

26
- Salmón al vapor** con verduritas de temporada y quinoa blanca con hierbas frescas
Omega 3 · Saciante · Cardiosaludable [7]
Steamed salmon with seasonal vegetables and white quinoa with fresh herbs
Omega-3 · Satiating · Heart-healthy [7]

24
- Solomillo de vaca Mallenca a la brasa** con puré de puerro y patata baby asada
Corte limpio · Alta en proteína · Digestivo
Premium sirloin steak with leek purée and roasted baby potatoes
Clean cut · High in protein · Digestive

32
- Carrillera de ternera a baja temperatura** con puré de puerro y patata baby asada
Cocción lenta · Textura melosa · Sin grasas añadidas · Antioxidante [10]
Slow-cooked beef cheek with leek purée and roasted baby potatoes
Slow cooking · Tender texture · No added fats · Antioxidant [10]

30

POSTRE DESSERT

- Mosaico de fruta de temporada** al natural | *Hidratante · Digestiva · Sin azúcares añadidos*
Fresh seasonal fruit medley | *Hydrating · Digestive · No added sugar*

9

✦ Plato vegetariano Vegetarian dish
10% IVA incluido 10% VAT included

Cualquier necesidad dietética especial que pueda tener comuníquela al personal del restaurante.
If you have any special dietary requirements, please tell a member of our restaurant staff.

Alérgenos

- [01] Cereales con gluten
- [02] Frutos de cáscara
- [03] Crustáceos
- [04] Apio
- [05] Huevo
- [06] Mostaza
- [07] Pescado
- [08] Sésamo
- [09] Cacahuètes
- [10] Sulfitos
- [11] Soja
- [12] Altramuces
- [13] Leche
- [14] Moluscos

Allergens

- [01] Gluten
- [02] Tree nuts
- [03] Crustaceans
- [04] Celery
- [05] Egg
- [06] Mustard
- [07] Fish
- [08] Sesame
- [09] Peanuts
- [10] Sulphites
- [11] Soy
- [12] Lupin
- [13] Milk
- [14] Molluscs

Seguridad Alimentaria

*En Vivood Landscape Hotel garantizamos que todo el pescado servido crudo o prácticamente crudo ha sido sometido a un tratamiento de congelación a una temperatura mínima **de -20 °C durante 48 horas** para prevenir la infestación por anisakis, cumpliendo la normativa sanitaria vigente.*

Compromiso contra el Desperdicio Alimentario

*En cumplimiento del **Real Decreto 1021/2022, art. 18.5**, les informamos de que nuestros clientes pueden solicitar, sin coste adicional, recipientes seguros para llevarse los alimentos que no hayan consumido durante su comida, salvo en el caso de formatos de servicio tipo bufé libre o similares.*

*Con este gesto, les invitamos a colaborar con nosotros para **evitar el desperdicio de alimentos** y valorar cada producto que llega a nuestra mesa.*

Food Safety

*At Vivood Landscape Hotel, we guarantee that all fish served raw or practically raw has been frozen at a minimum temperature of **-20 °C for 48 hours** to prevent anisakis infestation, in compliance with current health regulations.*

Commitment to reducing food waste

*In compliance with **Royal Decree 1021/2022, art. 18.5**, we inform you that you may request, at no additional cost, secure containers to take away any food they have not consumed during their meal, except in the case of buffet-style service or similar formats.*

*With this gesture, we invite you to join us **in avoiding food waste** and appreciating every product that reaches our table.*

El Lujo de la Evasión
The luxury of getting away from it all

VIVOOD
BENIMANTELL