

VIVOOD ROOM SERVICE



MENU

Instant caviar VIVOOD - Baeri impérial, 40 crème fraîche et mini fartons [1,5,7,10,11,12,13]	Burger de wagyu 20 fromage Edam, oignons marinés, confiture de tomates cerise, moutarde Savora et roquette fraîche, accompagné de pommes de terre grenailles rôties au four [1,13]
♣ Sélection de fromages artisanaux 20 accompagnés de confitures de la Vallée [1,2,9,10,13]	♣ Burger VIVOOD fait maison 20 aux artichauts et pois chiches, bacon végétal croustillant, tomate et oignons marinés, accompagné de pommes de terre grenailles rôties au four [1,13]
Jambon ibérique de la Vallée de 36 los Pedroches coupé au couteau, accompagné de "pa cristal amb tomaquet" (pain à la tomate catalan) [1,10,11]	Sandwich mixte VIVOOD 18 avec pain brioche fumé, fromage Edam, porchetta, cornichons et mayonnaise truffée, accompagné de chips de légumes variés [1,5,10,13]
Salade russe VIVOOD 24 avec crevettes tigrées au josper [1,3,5,7,10,11]	Sandwich "Katsu-sando" 24 avec entrecôte de bœuf affiné, gribiche de chou rouge mariné et mayonnaise au aji amarillo, accompagné de chips de légumes variés [1,5,6,10,13]
♣ Salade de sucres grillées (josper) 16 avec vinaigrette au miso, néfles de Callosa d'en Sarrià, noix de cajou frites et fromage feta [2,10,11,13]	Brioche Savarin au poulet épicé 18 avec chutney d'ananas, sauce aux pickles et roquette, accompagnée de chips de légumes variés [1,5,6,10,13]
Salade César avec anchois double 00, 18 poulet moelleux et croustillant au mojo, bacon et oignon croustillant sur laitue romaine [1,4,5,6,7,10,11,13]	

Allergènes

[01] Céréales contenant du gluten
[02] Fruits à coques
[03] Crustacés

[04] Céleri
[05] Oeuf
[06] Moutarde

[07] Poisson
[09] Cacahuète

[10] Sulfites
[11] Soja

[12] Lupin
[13] Lait

♣ *Plat végétarien*

Agneau de lait cuit à basse température 26	Fruit de saison 9
sur une confiture de pomme et fenouil, crème de tamarin et croustillant au curcuma [1,4,6,9,10,11,13]	
	Cheesecake cuit au four 12
	avec du fromage Brusco [5,13]
Morue noire sur sauce de pomme 28	
rôtie et miso, portobello et chou kale croustillant aux agrumes [1,4,6,9,10,11,13]	
	Sélection de rochers et truffes 12
	au chocolat [1,2,5,10,11,13]

BOISSONS



Jus		Vins blancs	
Jus d'orange naturel 4		Mendoza Chardonnay fermentado 26	
		en barrica [DO ALICANTE · Chardonnay]	
Sodas		Mas de la Mona 40	
Soda 35 cl 4		[DO ALICANTE · Chardonnay]	
		Terras Gauda 30	
Bières		[DO RÍAS BAIXAS · Albariño]	
Estrella Galicia 4		Vins rouges	
Gorgos Artesanales 5		Mendoza Pinot Noir 26	
		[DO ALICANTE · Pinot Noir]	
Champagne / Cava		Albor de Masos [DO ALICANTE · Cabernet 36	
Moët & Chandon Brut 95		Sauvignon, Monastrell, Garnacha Tintorera]	
[Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay]		Mar Garcia 28	
Moët & Chandon Rosé [Pinot Noir, Chardonnay] 110		[DO ALMANSA · Garnacha Tintorera]	
Dom Perignon [Pinot Noir, Chardonnay] 300		Abadía San Quirce Roble 26	
		[DO RIBERA DEL DUERO · Tempranillo]	
		Marqués de Vitoria Gran Reserva 50	
		[DO RIOJA · Tempranillo]	

ROOM SERVICE INFO



Room Service
Ext. 300



13 a 16 h / 20 a 23 h

SUPPLÉMENT

+8€ TVA comprise