

SNACKS Y BEBIDAS

VI

Gazpacho de Gilda VIVOOD hecho con tomate rosa de Altea, tartar de cantalupo al vermut Puig Campana, granizado de tomate confitado y nuestra versión de la Gilda [7,10,11]	16
🌿 Aguacates del Valle a la brasa con pico de gallo VIVOOD y totopos de maíz	18
🌿 Trío de hummus , remolacha, boniato y manzana asados, acompañados de crudités y crujiente papadum [1,8]	18
🍷 Ensalada de sandía osmotizada y corazón de burrata con pepino baby encurtido en casa, tapenade de aceituna negra y Kalamata, cebolla lila, rabanitos encurtidos y aceite verde de tomillo limonero del Valle [1,10,11,13]	16
🍷 Ensalada de cogollos asados al Josper con vinagreta de miso, nísperos de Callosa d'en Sarrià, anacardos fritos y queso feta [2,10,11,13]	16
Ensalada César VIVOOD con pollo coreano, anchoas doble 00, tocineta crujiente, cebolla crispy, lechuga romana de nuestro huerto y salsa César [1,4,5,6,7,10,11,13]	18
Sándwich mixto VIVOOD con pan brioche ahumado, queso Edam, porchetta, pepinillos encurtidos y mahonesa trufada, acompañado de chips vegetales surtidos [1,5,10,13]	18
Sándwich “Katsu-sando” de entrecot de vaca madurado con gribiche de lombarda encurtida y mahonesa de ají amarillo, acompañado de chips vegetales surtidos [1,5,6,10,13]	24
🍷 Burguer VIVOOD con queso Edam, cebolla encurtida, mermelada de tomates cherry, mostaza Savora, rúcula y patatas baby asadas al horno Opción carne wagyu o vegetariana [1,2,6,10,13]	20
Rollito vietnamita de bogavante con shiso verde, ensalada de col china, zanahoria y cebollino en aliño de mostaza, miel y lima, acompañado de salsa picante de kimchi y cacahuete [1,2,3,6,10,11,13]	32
Momento caviar VIVOOD · Baeri imperial, crème fraîche y mini fartons [1,5,7,10,11,12,13]	40
🍷 Tarta de queso al horno con queso Brusco [5,13]	12
🌿 Mosaico de fruta de temporada	9
🍷 Selección de helados	9
Chocolate guanaja, caramelo salado, mascarpone o sorbete de albahaca [1,13]	

Alérgenos

[01] Cereales con gluten
[02] Frutos de cáscara
[03] Crustáceos

[04] Apio
[05] Huevo
[06] Mostaza

[07] Pescado
[08] Sésamo

[09] Cacahuetes
[10] Sulfitos

[11] Soja
[12] Altramuces

[13] Leche
[14] Moluscos

🌿 Plato vegano

🍷 Plato vegetariano

🍷 Plato con opción vegetariana. Consultar a sala

COCKTAILS

SIGNATURE 16

Mediterranean

Ginebra, romero, albahaca y tónica.

Cuban

Ron oscuro, zumo de lima, sirope de azúcar, hierbabuena y cava.

Atardecer en VIVOOD

Vodka infusionado con manzana verde, licor de melón, zumo de naranja natural, lima, níspero, arándanos y sirope de frambuesa.

Porn star Martini

Vodka, sirope de maracuyá, sirope de vainilla, jugo de lima fresco, clara de huevo, acompañado de chupito espumante.

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, cranberry y jugo de lima.

CLASSIC 13

Mojito Clásico · Fresa

Piña · Fresa Colada

Margarita

Espresso Martini

Bloody Mary

Moscow Mule

Old Fashioned

Negroni

SPRITZ

Aperol Spirtz 10

Aperol, cava, soda.

Hugo 10

Flor de saúco, cava, menta, soda.

APERITIVO

Sangría VIVOOD 10

Tinto de Verano 7,5

Vermut Puig Campana blanco / rojo 7

HEALTHY & MOCKTAILS

Ginger Citrus 10

Jengibre, naranja, soda.

Green Cool 10

Pepino, lima, hierbabuena, soda.

Pink lemonade 10

Limón, frutos rojos, soda.

Brisa Caribeña 10

Zumo de maracuyá, clara de huevo, sirope de mango, sirope de fruta de la pasión y lima.

SMOOTHIES & GRANIZADOS

Mediterráneo 10

Plátano, fresa y leche de avena.

Tropical 10

Plátano, piña, coco y leche de coco.

Granizado 7

Limón · Café · Horchata

CERVEZAS

Copa Estrella Galicia 5

Copa Estrella 1906 5,5

Tercio Estrella Galicia 0.0 5

Tercio Estrella Galicia 0.0 tostada 5

Tercio Estrella Galicia sin gluten 5

Tercio Gorgos artesanales 5

REFRESCOS & NATURAL SOFTS

Zumo de naranja natural 4,5

VINOS & CAVAS

A consultar