

VIVOOD ROOM SERVICE



CARTA MENU

Momento caviar VIVOOD · Baeri imperial, crème fraîche y mini fartons [1,5,7,10,11,12,13] VIVOOD caviar moment · Baeri imperial, crème fraîche and mini fartons [1,5,7,10,11,12,13]	40	Burger de wagyu 20 con queso Edam, cebolla encurtida, mermelada de tomates cherry, mostaza Savora y rúcula, acompañada de patatas baby asadas al horno [1,13] Wagyu burger with Edam cheese, pickled onion, cherry tomato jam, Savora mustard and fresh arugula, served with oven-roasted baby potatoes [1,13]	
✦ Selección de quesos artesanales 20 acompañados de mermeladas del Valle [1,2,9,10,13] Selection of artisan cheeses served with jams from the Valley [1,2,9,10,13]		✦ Burger VIVOOD hecha en casa 20 con alcachofas y garbanzos, bacon vegetal crujiente, tomate y cebolla encurtida, acompañada de patatas baby asadas al horno [1,13] VIVOOD burger homemade with artichokes and chickpeas, citrus mayo, tomato, crispy vegan bacon and pickled onion, served with oven-roasted baby potatoes [1,13]	
Jamón ibérico del Valle de los Pedroches 36 cortado a cuchillo con “pa cristal amb tomàquet” [1,10,11] Iberian ham from the Valle de los Pedroches, hand-cut with “pa cristal amb tomàquet” (bread with tomato) [1,10,11]		Sándwich mixto VIVOOD 18 con pan brioche ahumado, queso Edam, porchetta, pepinillos encurtidos y mahonesa trufada, acompañado de chips vegetales surtidos [1,5,10,13] Vivood mixed sandwich with smoked brioche bread, Edam cheese, porchetta, pickles and truffled mayo, served with assorted vegetable chips [1,5,10,13]	
Ensaladilla rusa VIVOOD 24 con langostino tigre al joster [1,3,5,7,10,11] VIVOOD Russian salad with tiger prawns cooked in a joster oven [1,3,5,7,10,11]		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] “Katsu-sando” sandwich with dry-aged beef ribeye, pickled red cabbage gribiche and ají amarillo mayo, served with assorted vegetable chips [1,5,6,10,13] 24	
✦ Ensalada de cogollos asados al joster 16 con vinagreta de miso y nisperos de Callosa d'en Sarrià, anacardos fritos y queso feta[2,10,11,13] Grilled baby romaine lettuce salad (joster) with miso vinaigrette, Callosa d'en Sarrià loquats, fried cashews and feta cheese [2,10,11,13]			
Ensalada César con anchoas doble 00, jugoso y crujiente pollo en mojo, tocineta y cebolla crunch sobre lechuga romana [1,4,5,6,7,10,11,13] Caesar salad with double 00 anchovies, juicy and crispy chicken in mojo, bacon and crunchy onion on romaine lettuce [1,4,5,6,7,10,11,13] 18			

Alérgenos Allergens

[01] Cereales con Gluten Gluten
[02] Frutos de cáscara Tree nuts
[03] Crustáceos Crustaceans

[04] Apio Celery
[05] Huevo Egg
[06] Mostaza Mustard

[07] Pescado Fish
[09] Cacahuètes Peanuts

[10] Sulfitos Sulphites
[11] Soja Soy

[12] Altramucos Lupin
[13] Leche Milk

✦ Plato vegetariano Vegetarian dish

Brioche Savarín de pollo especiado 18	Bacalao negro sobre salsa de 28
Con chutney de piña, salsa de encurtidos y rúcula, acompañado de chips vegetales surtidos [1,5,6,10,13]	manzana asada y miso, portobello y kale cítrico crujiente [1,7,10,11,13]
Spiced chicken Savarin brioche with pineapple chutney, pickle sauce and arugula, served with assorted vegetable chips [1,5,6,10,13]	Black cod roasted apple sauce and miso, portobello mushrooms and crispy citrus kale [1,7,10,11,13]
	Fruta de temporada 9
	Seasonal fruit
Cordero lechal a baja temperatura 26	Tarta de queso al horno con 12
sobre mermelada de manzana e hinojo, crema de tamarindo y crujiente de cúrcuma [1,4,6,9,10,11,13]	queso Brusco [5,13]
Low-temperature suckling lamb on apple and fennel jam, tamarind cream and crispy turmeric [1,4,6,9,10,11,13]	Baked cheesecake with Brusco cheese [5,13]
	Selección de rocas y trufas 12
	de chocolate [1,2,5,10,11,13]
	Selection of chocolate rocks & truffles [1,2,5,10,11,13]

BEBIDAS DRINKS



Zumos Juice

Zumo de naranja natural Orange fresh juice 4
--

Refrescos Soft Drink

Refrescos 35 cl Soft drink 35 cl 4
--

Cervezas Beer

Estrella Galicia 4
Gorgos Artesanales 5

Champagne / Cava

Moët & Chandon Brut 95
[Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay]
Moët & Chandon Rosé [Pinot Noir, Chardonnay] 110
Dom Perignon [Pinot Noir, Chardonnay] 300

Vinos blancos White wines

Mendoza Chardonnay fermentado 26
en barrica [DO ALICANTE · Chardonnay]
Mas de la Mona 40
[DO ALICANTE · Chardonnay]
Terras Gauda 30
[DO RÍAS BAIXAS · Albariño]

Vinos tintos Red wines

Mendoza Pinot Noir 26
[DO ALICANTE · Pinot Noir]
Albor de Masos 36
Sauvignon, Monastrell, Garnacha Tintorera]
Mar Garcia 28
[DO ALMANSA · Garnacha Tintorera]
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
1 pm - 4 pm / 8 pm - 11 pm

SUPLEMENTO
SUPPLEMENT

+8€ IVA Incluido
VAT included