

VIVOOD
BENIMANTELL

RESTAURANT PANORAMIQUE

ENTRÉES

FROIDES

✦ Sélection de fromages artisanaux accompagnés de confitures de la Vallée [1,2,9,10,13]	18
Jambon ibérique de la Vallée de los Pedroches coupé au couteau, accompagné de pain cristal et de tomate pour deux personnes [1,10,11]	34
Tartare de bœuf de mallenca avec pépites de pommes de terre croustillantes au piment d'espelette [1,4,5,6,7,10,11]	22
Tartare de saumon assaisonné de miso blanc sur ananas truffé [1,4,5,7,8,10,11]	20
Carpaccio de picanha affiné assaisonné d'huile de nos oliviers, de sel noir d'Hawaï, de Parmigiano Reggiano et de notes d'agrumes [10,13]	18
✦ Ceviche de mangue, papaye et tomates semi-séchées, fils de piment et germes de coriandre [10]	16
Salade Cesar aux anchois double 00, poulet à la sauce mojo, du bacon et des oignons croustillants sur de la laitue romaine de notre jardin [1,4,5,6,7,10,11,13]	18
✦ Salade de tomates mûres de saison, oignons nouveaux de notre jardin, caviar à l'huile de piparra et d'arbequina [10] *Supplément de filets de thon [7] +6€	16
✦ Fior di latte burrata sur pain d'épices avec confiture de tomates cerises, pesto et larmes de piment [1,2,5,9,10,11,13]	18

✦ Plat végétarien
10% TVA comprise

En cas de restriction/régime alimentaire particulier, merci d'en informer le personnel du restaurant qui saura vous conseiller

ENTRÉES

FROIDES

Salade russe VIVOOD à la crevette tigre au josper [1,3,5,7,10,11]	21
Poireaux rôtis au josper, panés dans un croustillant ibérique, assaisonnés à l'huile de nos oliviers, accompagnés de mayonnaise aux cèpes en mousse [5,10]	16
✦ Salmorejo de pastèque avec tartare de fraises et d'asperges sauvages, garni de fromage blanc de "Callosa d'en Sarrià" [1,10,13]	18
Tartare de thon rouge au chou-fleur en textures et furikake [1,2,5,7,8,11,13]	21

ENTRÉES

CHAUDES

✦ Tagliatelles napolitaines au Parmigiano Reggiano IGP [1,2,9,10,13]	16
✦ Radis daïkon glacé pétoncle végétal sur crème de céleri-rave avec vinaigrette aux amandes grillées [1,2,11,13]	18
✦ Artichaut confit et sa vinaigrette tiède aux agrumes et pistaches torréfiées [2,9,10]	18
✦ Patatas bravas feuilletées VIVOOD [1,8,10,13]	14

✦ Plat végétarien
10% TVA comprise

En cas de restriction/régime alimentaire particulier, merci d'en informer le personnel du restaurant qui saura vous conseiller

PLATS PRINCIPAUX

✦ Aubergine cuite deux fois avec miso rouge, vinaigrette aux herbes et Parmigiano Reggiano croustillant [1,2,5,8,9,10,11,13]	20
Risotto de riz noir vieilli aux calamars [3,4,7,10,13,14]	25
✦ Risotto de riz vieilli aux artichauts truffés [10,13]	22
Saumon sur risotto de betterave à l'orange, au miel et au clou de girofle [7,10,13]	22
Gallo San Pedro sur crème de poireaux rôtis, carottes et vinaigrette d'amande [2,7,10,13]	22
Bar de ligne sur un fond de cébettes truffées et de chocolat blanc [1,3,7,10,11,13,14]	26
Morue noire sur pomme rôtie et sauce miso, portobello et chou frisé croustillant aux agrumes [1,7,10,11,13]	28
Filet de bœuf de Mallenca sur purée de pommes de terre avec des pâtes d'encornets farcies au ragoût de cèpes, son pilpil et sa dentelle de romarin [1,5,10,13]	29
Agneau de lait à basse température sur confiture de pommes et de fenouil, crème de tamarin et curcuma croustillant [1,4,6,9,10,11,13]	24
Jarret de porc à basse température sur purée de potiron rôti et cornichons allemands [4,6,10,11,13]	29
Cannelloni de poulet rôti truffé à la béchamel de cèpes et champignons de saison [1,4,5,10,13]	20
Côte de bœuf Mallenca de 45 jours "dry aged", poivrons rouges rôtis de josper et pommes de terre puente nuevo	80

✦ Plat végétarien
10% TVA comprise

En cas de restriction/régime alimentaire particulier, merci d'en informer le personnel du restaurant qui saura vous conseiller

DESSERTS

Gâteau au fromage fluide [1,2,5,9,11,13]	9
Tarte tatin avec crème glacée au mascarpone [1,2,5,9,11,13]	9
Brownie maison aux noix avec glace au caramel au salé [1,2,5,9,11,13]	9
Fraises flambées sur gel de pomme vert et sorbet au citron et basilic [10]	9
Millefeuille au chocolat avec glace à la noisette [1,2,5,9,10,11,13]	9
Dégustation de glaces sur crumble [1,2,5,9,10,11,13]	9
Fruit de saison	7

10% TVA comprise

En cas de restriction/régime alimentaire particulier, merci d'en informer le personnel du restaurant qui saura vous conseiller

MENU DÉJEUNER

ENTRÉES

- ✦ Ceviche de mangue, papaye et tomates semi-séchées, fils de piment et germes de coriandre [10]
- ✦ Salade de tomates mûres de saison, oignons nouveaux de notre jardin, caviar à l'huile de piparra et d'arbequina [10]
- Poireaux rôtis au josper, panés dans un croustillant ibérique, assaisonnés à l'huile de nos oliviers, accompagnés de mayonnaise aux cèpes en mousse [5,10]
- ✦ Artichaut confit et sa vinaigrette tiède aux agrumes et pistaches torréfiées [2,9,10]
- ✦ Tagliatelles napolitaines au Parmigiano Reggiano IGP [1,2,9,10,13]

PLATS PRINCIPAUX

- ✦ Aubergine cuite deux fois avec miso rouge, vinaigrette aux herbes et Parmigiano Reggiano croustillant [1,2,5,8,9,10,11,13]
- ✦ Risotto de riz vieilli aux artichauts truffés [10,13]
- Saumon sur risotto de betterave à l'orange, au miel et au clou de girofle [7,10,13]
- Agneau de lait à basse température sur confiture de pommes et de fenouil, crème de tamarin et curcuma croustillant [1,4,6,9,10,11,13]
- Cannelloni de poulet rôti truffé à la béchamel de cèpes et champignons de saison [1,4,5,10,13]

DESSERT

- Brownie maison aux noix avec glace au caramel au salé [1,2,5,9,11,13]
- Tarte tatin avec crème glacée au mascarpone [1,2,5,9,11,13]

Fruit de saison

42€

Par personne · TVA comprise

Une entrée, un plat et un dessert au choix

Pain compris. Hors boisson.

✦ Plat végétarien

Allergènes

- [01] Céréales contenant du gluten
- [02] Fruits à coques
- [03] Crustacés
- [04] Céleri
- [05] Oeuf
- [06] Moutarde
- [07] Poisson
- [08] Sésame
- [09] Cacahuète
- [10] Sulfites
- [11] Soja
- [12] Lupin
- [13] Lait
- [14] Mollusques

Le luxe de l'évasion

VIVOOD
BENIMANTELL