VIVOOD
BENIMANTELL

RESTAURANT PANORAMIQUE
RESTAURANTE PANORÁMICO

Sentir, savourer, humer. Des sensations et des émotions parfois oubliées lorsque nous nous asseyons à table, que nous souhaitons mettre en valeur dans notre proposition gastronomique. Une proposition basée sur le culte **des produits locaux et de saison** et sur l'**engagement** d'offrir une **alimentation saine et savoureuse**.

Le résultat est une **sélection variée** de créations culinaires élaborées à partir de **produits de la mer et de la terre**, dans lesquelles nous allions **les valeurs et les saveurs** de la **tradition** gastronomique à la **créativité** de la cuisine d'avant-garde.

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.

VIVOOD Landscape Hotels

ENTRÉES ENTRANTES

FROIDES FRÍOS

Sélection de fromages artisanaux accompagnés de confitures de la vallée [1,2,9,10,13] — 20
Selección de quesos artesanales con mermeladas del Valle [1,2,9,10,13]

Jambon ibérique de la vallée de Los Pedroches coupé au couteau avec « pa cristal amb tomàquet » [1,10,11] — 36
Jamón ibérico del Valle de los Pedroches cortado a cuchillo con "pa cristal amb tomàquet" [1,10,11]

Steak tartare de bœuf Mallenca avec croustillants de pommes de terre à l'espelette [1,4,5,6,7,10,11] — 24
Steak tartar de vaca Mallenca con pepitas crujientes de patata al espelette [1,4,5,6,7,10,11]

Tartare de saumon assaisonné au miso blanc sur ananas truffé [1,4,5,7,8,10,11] — 22
Tartar de salmón aliñado con miso blanco sobre piña trufada [1,4,5,7,8,10,11]

Cecina de cerf assaisonnée avec l'huile de nos oliviers, du sel noir, des micro-pousses fraîches et de subtiles notes d'agrumes. Accompagnée de notre beurre fumé et de pain grillé [1,13] — 20
Cecina de ciervo aliñada con aceite de nuestros olivos, sal negra, microbrotes frescos y sutiles toques cítricos. Acompañada de nuestra mantequilla ahumada y pan tostado [1,13]

Ceviche de mangue, papaye et tomate semi-séchée, filaments de piment et pousses de coriandre, agrémenté de lait de tigre végétal et d'huile de coriandre [10] — 18
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]

Salade César avec anchois double 00, poulet au mojo, bacon et oignons croustillants sur laitue romaine de notre potager [1,4,5,6,7,10,11,13] — 18
Ensalada César con anchoas doble 00, pollo en mojo, tocineta y cebolla crujiente sobre lechuga romana de nuestro huerto [1,4,5,6,7,10,11,13]

Salade de tomates mûres de saison, ciboulette de notre potager, piparra et caviar d'huile d'olive arbequina [10] — 18
*Supplément ventrèche de thon à l'huile [7] +6 €
Ensalada de tomate maduro de temporada, cebolleta de nuestro huerto, piparra y caviar de aceite de arbequina [10]
*Suplemento de ventresca de atún en aceite [7] +6€

Stracciatella crémeuse avec tomates de différentes textures, pesto, oignons marinés, caviar d'huile d'olive arbequina et pousses tendres [2,10,13] — 20
Cremosa stracciatella con tomates en distintas texturas, pesto, cebolla encurtida, caviar de aceite de oliva arbequina y brotes tiernos [2,10,13]

Plat végétarien Plato vegetariano
10 % TVA comprise 10% IVA incluido

Si vous avez des besoins alimentaires particuliers, veuillez en informer le personnel du restaurant.
Cualquier necesidad dietética especial que pueda tener comuníquela al personal del restaurante.

ENTRÉES ENTRANTES

FROIDES FRÍOS

Salade russe VIVOOD avec crevettes tigrées cuites au josper [1,3,5,7,10,11] — 24
Ensaladilla rusa VIVOOD con langostino tigre al josper [1,3,5,7,10,11]

Poireaux grillés au josper, enrobés d'une croûte croustillante à l'ibérique, assaisonnés d'huile de nos oliviers et d'une mousse de cèpes [10,11] — 18
Puerros asados al josper rebozados en crujiente ibérico, aliñados con aceite de nuestros olivos y espuma de boletus [10,11]

Tartare de thon rouge avec avocat de la vallée rôti au josper, edamame sauté, pousses de pois et touches de furikake [1,2,5,7,8,11] — 22
Tartar de atún rojo con aguacate del valle asado al josper, edamame salteado, brotes de guisantes y toques de furikake [1,2,5,7,8,11]

ENTRÉES ENTRANTES

CHAUDES CALIENTES

Tagliatelles napolitaines au Parmigiano Reggiano IGP *Disponible avec truffe fraîche +4€ [1,2,9,10,13] — 18
Tagliatelle napolitana con Parmigiano Reggiano IGP *Disponible con trufa fresca +4€ [1,2,9,10,13]

Ramen de la vallée accompagné de racine de lotus croustillante, d'œuf ajitama, de chashu et de pak choi [1,5, 8,10,11] — 22
Ramen del Valle acompañado de crujiente raíz de loto, huevo ajitama, chashu y pak choi [1,2,9,10,13]

Pâtes de saison selon le marché et la saison [1] — 18
Pasta de temporada según mercado y estación [1]

Coquille Saint-Jacques végétale au daikon glacée sur crème de céleri-rave et vinaigrette aux amandes grillées [1,2,11,13] — 18
Vieira vegetal de rábano daikon glaseada sobre crema de apionabo y vinagreta de almendra tostada [1,2,11,13]

Artichaut confit avec vinaigrette tiède aux agrumes et pistaches grillées *Disponible avec truffe ou foie gras frais +4€ [2,9,10] — 18
Alcachofa confitada con vinagreta tibia de cítricos y pistachos tostados *Disponible con trufa o foie fresco +4€ [2,9,10]

Pommes de terre bravas feuilletées VIVOOD — 16
Patatas bravas hojaldradas VIVOOD

Petites coquilles Saint-Jacques au josper [14] — 6€/ud
Zamburiñas al josper [14]

Plat végétarien Plato vegetariano
10 % TVA comprise 10% IVA incluido
Si vous avez des besoins alimentaires particuliers, veuillez en informer le personnel du restaurant.
Cualquier necesidad dietética especial que pueda tener comuníquela al personal del restaurante.

PLATS PRINCIPAUX PRINCIPALES

Aubergine cuite deux fois, nappée de miso rouge, vinaigrette aux herbes et croustillant de Parmigiano Reggiano [1,2,5,8,9,10,11,13] 22
Berenjena en dos cocciones napada en miso rojo, vinagreta de hierbas y crujiente de Parmigiano Reggiano [1,2,5,8,9,10,11,13]

Risotto au riz vieilli, confit de canard et champignons variés *Disponible avec truffe fraîche ou foie gras râpé +4€ [10,13] 26
Risotto de arroz envejecido de pato confitado y setas variadas *Disponible con trufa fresca o con foie rallado +4€ [10,13]

Risotto au riz vieilli truffé d'artichauts [01,10,13] 24
Risotto de arroz envejecido trufado de alcachofa [01,10,13]

Saumon avec pak choi sauté sur faux risotto de haricots et puntalette, 24
agrémenté d'un filet d'orange, de miel et de clou de girofle [1,7,10]
Salmón con pak choi salteado sobre falso risotto de judía y puntalette, terminado con hilo de naranja, miel y clavo [1,7,10]

Coq Saint-Pierre sur crème de carottes épicée, mini-carottes sautées et vinaigrette aux amandes [2,7,10,13] 26
Gallo San Pedro sobre crema de zanahoria especiada, zanahoria baby salteada y vinagreta de almendra [2,7,10,13]

Bar de mer sur lit d'oignons verts et de pancetta truffée, couronné de tapioca croustillant et d'algues nori [1,3,7,10] 26
Lubina de estero sobre cebolleta y panceta trufada coronada con crujiente de tapioca y alga nori [1,3, 7,10]

Morue noire sur sauce aux pommes rôties et miso, portobello et chou frisé croquant aux agrumes [1,7,10,11,13] 28
Bacalao negro sobre salsa de manzana asada y miso, portobello y kale cítrico crujiente [1,7,10,11,13]

Filet de bœuf Mallenca accompagné de pommes de terre 32
tournées au josper et d'échalotes caramélisées à l'orange de Valence [13]
Solomillo de vaca Mallenca con patatas torneadas al josper y chalotas caramelizadas a la naranja valenciana [13]

Agneau de lait cuit à basse température sur confiture de pomme et fenouil, 26
crème de tamarin et croustillant au curcuma [1,4,6,9,10,11,13]
Cordero lechal a baja temperatura sobre mermelada de manzana e hinojo,
crema de tamarindo y crujiente de cúrcuma [1,4,6,9,10,11,13]

Joue de veau laquée dans sa propre sauce teriyaki, purée de pommes de terre crémeuse et compote de cerises [01,10,11,13] 30
Carrillera de ternera lacada en su propio teriyaki, cremoso puré de patatas y compota de cerezas [01,10,11,13]

Cannelloni de poulet rôti truffé avec béchamel truffée à la périgourdine et champignons de saison [1,4,5,10,13] 22
Canelón de pollo asado trufado con bechamel trufada al estilo Périgeaux y setas de temporada [1,4,5,10,13]

Côte de bœuf Mallenca « dry aged » 45 jours, poivron rouge rôti au josper et pommes de terre tournées au josper [13] 80
Chuletón de vaca Mallenca "dry aged" 45 días, pimiento rojo asado al josper y patatas torneadas al josper [13]

Plat végétarien Plato vegetariano
10 % TVA comprise 10% IVA incluido

Si vous avez des besoins alimentaires particuliers, veuillez en informer le personnel du restaurant.
Cualquier necesidad dietética especial que pueda tener comuníquela al personal del restaurante.

DESSERTS POSTRES

*Artisanaux | De elaboración casera

Gâteau au fromage cuit au four avec du fromage Brusco [5,13] * 12
Tarta de queso al horno con queso Brusco [5,13]

Brownie au chocolat Guanaja, fruits rouges et glace au lait frais [1,2,5,13] * 12
Brownie de chocolate guanaja con frutos rojos y helado de leche fresca [1,2,5,13]

Tarte Tatin aux poires avec glace à la noix de coco [1,13] * 12
Tatín de pera con helado de coco [1,13]

Notre version de la tarte au citron [1,5,13] * 12
Nuestra versión del lemon pie [1,5,13]

Ganache au chocolat à l'huile d'olive vierge extra, copeaux de sel noir et coca de mollitas [1,5,13] * 10
Ganache de chocolate con aceite de oliva virgen extra, escamas de sal negra y coca de mollitas [1,5,13]

Fraises flambées à la mystèle valencienne avec mousse d'agrumes [10,11] * 10
Fresas flambeadas en mistela valenciana con espuma de cítricos [10,11]

Dégustation de glaces sur crumble [1] 9
Degustación de helados sobre crumble [1]

Fruits de saison 9
Fruta de temporada

10 % TVA comprise 10% IVA incluido

Si vous avez des besoins alimentaires particuliers, veuillez en informer le personnel du restaurant.
Cualquier necesidad dietética especial que pueda tener comuníquela al personal del restaurante.

MENU DE MIDI

ENTRÉES

Ceviche de mangue, papaye et tomate semi-séchée, filaments de piment et pousses de coriandre, agrémenté de lait de tigre végétal et d'huile de coriandre [10]

Salade de tomates mûres de saison, ciboulette de notre potager, piparra et caviar d'huile d'olive arbequina [10]

Poireaux grillés au josper, enrobés d'une croûte croustillante à l'ibérique, assaisonnés d'huile de nos oliviers et d'une mousse de cèpes [10,11]

Artichaut confit avec vinaigrette tiède aux agrumes et pistaches grillées [2,9,10]

Tagliatelle napolitana avec Parmigiano Reggiano IGP [1,2,9,10,13]

PRINCIPAUX

Aubergine cuite deux fois, nappée de miso rouge, vinaigrette aux herbes et croustillant de Parmigiano Reggiano [1,2,5,8,9,10,11,13]

Risotto au riz vieilli truffé d'artichauts [1,10,13]

Saumon avec pak choi sauté sur faux risotto de haricots et puntalette, agrémenté d'un filet d'orange, de miel et de clou de girofle [1,7,10]

Agneau de lait cuit à basse température sur confiture de pomme et fenouil, crème de tamarin et croustillant au curcuma [1,4,6,9,10,11,13]

Cannelloni de poulet rôti truffé avec béchamel truffée à la périgourdine et champignons de saison [1,4,5,10,13]

DESSERT

Brownie artisanal au chocolat Guanaja, fruits rouges et glace au lait frais [1,2,5,13]

Tarte Tatin artisanale aux poires avec glace à la noix de coco [1,13]

Fruits de saison

46€

Par personne · TVA comprise

Au choix : une entrée, un plat principal et un dessert.
Sélection de pains comprise. Boissons non comprises.

Plat végétarien

MENU DÉGUSTATION

APÉRITIFS DU CHEF

Salade russe VIVOOD avec crevettes tigrées cuites au josper [1,3,5,7,10,11]

Steak tartare de bœuf Mallenca avec croustillants de pommes de terre à l'espelette [1,4,5,6,7,10,11]

ENTRÉES

Ceviche de mangue, papaye et tomate semi-séchée, filaments de piment et pousses de coriandre, agrémenté de lait de tigre végétal et d'huile de coriandre [10]

Tartare de saumon assaisonné au miso blanc sur ananas truffé [1,4,5,7,8,10,11]

Coquille Saint-Jacques végétale au daikon glacée sur crème de céleri-rave et vinaigrette aux amandes grillées [1,2,11,13]

Cannelloni de poulet rôti truffé avec béchamel truffée à la périgourdine et champignons de saison [1,4,5,10,13]

PRINCIPAUX

Morue noire sur sauce aux pommes rôties et miso, portobello et chou frisé croquant aux agrumes [1,7,10,11,13]

Agneau de lait cuit à basse température sur confiture de pomme et fenouil, crème de tamarin et croustillant au curcuma [1,4,6,9,10,11,13]

DESSERT

Sorbet naturel
*Disponibilité selon la saison

Notre version de la tarte artisanale au citron [1,5,13]

Petit Four

104 €

Par personne · TVA comprise

Menu dégustation complet. Uniquement sur réservation préalable et servi entre 19h00 et 20h30.
Comprend une sélection de pains. Boissons non comprises.

Plat végétarien

GOOD FOR YOU

Vous trouverez ici une sélection de certains de nos plats à la carte, adaptés pour offrir **une variété plus saine**, ainsi que d'autres propositions légères élaborées à partir de **produits de saison**.

Des options pour manger et dîner de manière **plus consciente et plus saine**, sans pour autant perdre **l'essence et la saveur** de notre gastronomie.

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.

GOOD FOR YOU · VIVOOD

Manger bien, se sentir mieux

Comer bien, sentirse mejor

Une offre gastronomique honnête, légère et pleine de saveurs.
Élaborée à partir de produits de saison et dans une optique consciente du bien-être.

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

ENTRÉES FROIDES ENTRANTES FRÍOS

- **Ceviche de mangue, papaye et tomates semi-séchées** | *Rafraîchissant · Digestif Riche en vitamine C et en antioxydants* [10] — 18
  Ceviche de mango, papaya y tomate semiseco | *Refrescante · Digestivo Rica en vitamina C y antioxidantes* [10]
- **Crème de carottes épicée** avec des mini-carottes et des pousses fraîches — 18
  Antioxydante · Digestive · Faible teneur en matières grasses [2,13]
  Crema de zanahoria especiada con zanahoria baby y brotes frescos | *Antioxidante · Digestiva · Baja en grasa* [2,13]
- **Salade de tomates mûres** et d'oignons nouveaux du potager | *Alcalinisante · Riche en lycopène · Source de fibres* [10] — 18
  Ensalada de tomate maduro y cebolleta del huerto | *Alcalinizante · Rica en licopeno · Fuente de fibra* [10]

Tartare de thon rouge avec avocat rôti, citron vert et sésame | *Oméga 3 · Protéines maigres · Graisses saines* [8,10] — 22
Tartar de atún rojo con aguacate asado, lima y sésamo | *Omega 3 · Proteína magra · Grasa saludable* [8,10]

ENTRÉES CHAUDES ENTRANTES CALIENTES

- **Poireaux grillés au Josper** avec mousse végétale aux cèpes | *Purifiant · Faible teneur en matières grasses · Umami naturel* — 18
  Puerros asados al Josper con espuma vegetal de boletus | *Depurativo · Bajo en grasa · Umami natural*

Crevettes au Josper avec asperges vapeur et citron vert — 22
Protéines légères · Faible teneur en matières grasses · Haute digestibilité [3,14]
Langostino al Josper con espárragos al vapor y lima | *Proteína ligera · Baja en grasa · Alta digestibilidad* [3,14]

Plat végétarien Plato vegetariano
10 % TVA comprise 10% IVA incluido

Si vous avez des besoins alimentaires particuliers, veuillez en informer le personnel du restaurant.
Cualquier necesidad dietética especial que pueda tener comuníquela al personal del restaurante.

PRINCIPAUX PRINCIPALES

Aubergine cuite deux fois avec houmous de betterave, pistaches et pousses fraîches 22
Antioxydant · Bonnes graisses végétales · Sans farine ni produits laitiers [2,8,10]
Berenjena en dos cocciones con hummus de remolacha, pistacho y brotes frescos
Antioxidante · Grasa vegetal buena · Sin harinas ni lácteos [2,8,10]

Riz vieilli avec des légumes de saison et des herbes fraîches | *Énergie durable · Haute digestibilité · Sans gluten* 26
Arroz envejecido con verduras de temporada y hierbas frescas | *Energía sostenida · Alta digestibilidad · Sin gluten*

Bar cuit à la vapeur avec légumes de saison et quinoa blanc aux herbes fraîches 26
Haute digestibilité · Faible teneur en matières grasses · Protéines propres Léger · Antioxydant [7]
Lubina al vapor con verduritas de temporada y quinoa blanca con hierbas frescas
Alta digestibilidad · Bajo en grasa · Proteína limpia Ligero · Antioxidante [7]

Saumon cuit à la vapeur avec légumes de saison et quinoa blanc aux herbes fraîches 24
Oméga 3 · Rassasiant · Bon pour le cœur [7,10]
Salmón al vapor con verduritas de temporada y quinoa blanca con hierbas frescas
Omega 3 · Saciante · Cardiosaludable [7,10]

Filet de bœuf de Mallène grillé avec purée de poireaux et pommes de terre grelots rôties 32
Coupe nette · Riche en protéines · Digestif [10,13]
Solomillo de vaca Mallenca a la brasa con puré de puerro y patata baby asada
Corte limpio · Alta en proteína · Digestivo [10,13]

Joue de bœuf cuite à basse température avec purée de poireaux et pommes de terre grelots rôties 30
Cuisson lente · Texture fondante · Sans graisses ajoutées · Antioxydant [10,13]
Carrillera de ternera a baja temperatura con puré de puerro y patata baby asada
Cocción lenta · Textura melosa · Sin grasas añadidas · Antioxidante [10,13]

DESSERT POSTRE

Fruits de saison au naturel | *Hydratant · Digestif · Sans sucres ajoutés* 9
Fruta de temporada al natural | *Hidratante · Digestiva · Sin azúcares añadidos*

Plat végétarien Plato vegetariano
10 % TVA comprise 10% IVA incluido

Si vous avez des besoins alimentaires particuliers, veuillez en informer le personnel du restaurant.
Cualquier necesidad dietética especial que pueda tener comuníquela al personal del restaurante.

Allergènes

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

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

Sécurité Alimentaire

*Au Vivood Landscape Hotel, nous garantissons que tout poisson servi, cru ou pratiquement cru, a été soumis à un traitement de congélation à une température minimale de **–20 °C pendant 48 heures** afin de prévenir l'infestation par l'anisakis, conformément à la réglementation sanitaire en vigueur.*

*Conformément au **Décret Royal 1021/2022, art. 18.5**, nous vous informons que vous pouvez demander, sans frais supplémentaires, des contenants sûrs pour emporter les aliments non consommés pendant votre repas, sauf dans le cas de formats de service de type buffet libre ou similaires..*

*Par ce geste, nous vous invitons à collaborer avec nous pour **éviter le gaspillage alimentaire** et valoriser chaque produit qui arrive à notre table.*

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.*

Le Luxe de l’Évasion

El Lujo de la Evasión

VIVOOD

BENIMANTELL