

# VIVINWINE

• NEW BISTRO •

## PARA COMPARTIR - FOR SHARING

FOIE A LA SAL - SALTED FOIE

GYOZAS DE COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA CON SWEET-CHILE - TEPID SUCKLING PIG GYOZAS WITH SWEET CHILI

PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA - CURED HAM

DEGUSTACIÓN DE QUESOS - CHEESE ASSORTMENT

PESCADITOS FRITOS CON ALIOLI DE AJO NEGRO - SMALL FRIED FISH WITH ALIOLI OF BLACK GARLICK

CANAILLAS CON MOSTAZA DIJON Y CÍTRICOS - SEA SNAILS WITH DIJON MUSTARD AND CITRUSES

CALAMARES A LA ANDALUZA - "ANDALUZA" STYLE SQUIDS

HUMMUS DE AGUACATE CON LANGOSTINOS Y COCO - AVOCADO HUMMUS WITH KING PRAWNS AND COCONUT

CHIPS DE BERENJENA CON MIEL Y VIRUTAS DE LIMA - AUBERGINE CRISPS WITH HONEY AND SPOTS OF LIME

PATATAS BRAVAS - POTATOES IN A SPICY TOMATO SAUCE

PAN DE CRISTAL - "VIDRE" (GLASS) BREAD

NUESTRAS CROQUETAS (2U) - OUR CROQUETS (2U)

RAVIOLI CRUJIENTE CON FETA Y HUEVAS - CRISPY RAVIOLI STUFFED WITH FETA CHEESE

BROCHETAS DE LANGOSTINOS CON ROMESCO - KING PRAWN KEBABS WITH ROMESCO SAUCE

FILETE DE ANCHOA (1U) - ANCHOVY FILLET (1U)

ARROZ DEL DÍA - RICE OF THE DAY

A CONSULTAR - TO CONSULT

CANELÓN DE PATO CON BECHAMEL DE BOLETUS - DUCK CANELONI (PASTA) WITH BECHAMEL OF MUSHROOMS

## PLATOS REFRESCANTES - REFRESHING DISHES

CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS CON SARDINA Y WAKAME - WHITE ASPARRAGUS CREAM WITH SARDINES AND WAKAME

XATÓ DE VILANOVA - XATÓ (TYPICAL SALAD IN CATALONIA)

COGOLLOS CON PALMITOS Y ANCHOA DEL CANTÁBRICO - PALM HEART AND ANCHOVY FROM CANTABRIA

ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA DE ATÚN - TOMATO AND TUNA SALAD

SOPA FRÍA DEL DÍA - COLD SOUP OF THE DAY

SEGÚN MERCADO - ACCORDING TO MARKET



GLUTEN



CRUSTÁCEOS SHELLFISH



HUEVOS EGGS



PESCADO FISH



CACAHUETES PEANUTS



SOJA SOYA



LECHE MILK



FRUTOS SECOS DRIED FRUITS



APIO CELERY



MOSTAZA MUSTARD



SESAMO SESAME



SULFITOS SULPHITES



ALTRAMUCES LUPINS



MOLUSCOS MOLLUSCS

## CRUDOS Y SEMI-CRUDOS - RAW AND SEMI-RAW

SALMOREJO CON TATAKI DE TERNERA - SALMOREJO WITH BEEF TATAKI

CEVICHE DE CORVINA CON AIRE DE CÍTRICOS - SEA BASS CEVICHE WITH A TOUCH OF CITRICES

STEAK-TARTAR CON CRUJIENTE DE PATATA - STEAK TARTAR WITH CRUNCHY POTATO

TARTAR DE LUBINA - SEABASS TARTAR

TATAKI DE ATÚN SOBRE HUMUS DE AGUACATE EMULSIONADO CON CALDO DASHI  
TUNA TATAKI ON AVOCADO HUMUS WITH DASHI STOCK

CARPACCIO DE TERNERA ANGUS CON GELATINA DE SUBIRAT PARENT  
CARPACHO OF ANGUS BEEF WITH SUBIRAT PARENT JELLY



## NUESTRA BRASA - OUR GRILL

### CARNES - MEATS

TXULETÓN 1KG (10 DÍAS REPOSO) - LARGE STEAK 1KG (10 DAYS HUNG)

FILETE DE T-BONE (500G) - T-BONE FILLET (500G)

PALETILLA DE CORDERO A 80º - LEG OF LAMB AT 80º

COSTILLITAS DE CORDERO - LAMB CHOPS

### PESCADOS - FISH

PULPO (1 PATA) - OCTOPUS (1 LEG)

CALAMAR - SQUID

PESCADO DEL DÍA - FISH ON THE DAY

SEGÚN MERCADO  
ACCORDING TO MARKET

CONSULTAR ALÉRGICOS DE LAS GUARNICIONES - CONSULT ALLERGENS OF GARNISHINGS

## POSTRES - DESSERTS

COULANT DE TÉ MACHA - COULANT OF MACHA TE

BROWNIE DE CHOCOLATE CON PISTACHOS - CHOCOLATE AND PISTACHO BROWNIE

TRUFAS DE COCULATE CON CREMA CATALANA Y CRUMBLE DE PISTCHOS  
CHOCOLATE TRUFFLES WITH CATALÁN CUSTARD AND PISTACHO CRUMBLE

DECONSTRUCCIÓN DE TATÍN - DECONSTRUCTED TATÍN

SORBETE DE MOJITO - MOJITO SORBET

SORBETE DE LIMÓN CON CAVA SUBIRAT PARENT - LEMON SORBET WITH SUBIRAT PARENT CAVA



### MENÚ SEMANAL DE LUNES A VIERNES

DE 13 A 16 H

PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRES A ESCOGER  
INCLUYE PAN Y VINO O CAÑA O REFRESCO

LOS DÍAS FESTIVOS NO SE SIRVE EL MENÚ SEMANAL

### WEEKLY MENU FROM MONDAY TO FRIDAY

FROM 13-16 PM

FIRST, SECOND AND DESSERT TO CHOOSE  
INCLUDES BREAD AND WINE OR A DRAFT LAGER OR SOFT DRINK

WEEKLY MENU IS NOT AVAILABLE ON FESTIVAL DAYS

### RESERVAS - RESERVATIONS



TELF. 937 098 154  
WWW.VIVINWINE.COM

### SÍGUENOS - FOLLOW US



@VIVINWINE SITGES

### ESCRÍBENOS - WRITE TO US



VIVINWINE SITGES