



Casa de Vivi es la casa de un amigo, pero en un espacio de lujo, Hotel Kimpton Vividora 5*. Es el anfitrión que todo el mundo quiere tener: es tu casa cuando no estás en casa.

Un espacio multidisciplinar (bar, comedor y terraza) que te dice buenos días o buenas noches en GOT (¿qué prefieres un café o un cóctel?), te propone desayuno, almuerzo o cena en FAUNA y te invita a disfrutar de las vistas de la ciudad desde su rooftop, la TERRAZA DE VIVI.

¿Ya has recorrido toda la casa?

¿Qué es Terraza de Vivi?

Es la terraza de Casa de Vivi. Situada en la séptima planta, Terraza de Vivi es el lugar idóneo para disfrutar de una copa, de un brunch o de unas tapas improvisadas durante el día o al atardecer. Con sus vistas 360º de la ciudad de Barcelona, proporciona una experiencia de lujo en la que la propuesta gastronómica y de cócteles, las vistas, el diseño, la vegetación y el buen ambiente se convierten en los protagonistas de la velada. El broche perfecto para tu experiencia en Casa de Vivi.

Casa de Vivi is the house of a very dear friend who happens to live in the luxurious surrounds of the Hotel Kimpton Vividora 5*. It's the welcome that everyone dreams of, your home away from home. A multidisciplinary space comprising bar, dining room and terrace that invites you to start your day over coffee, and end it over cocktails, at GOT. Enjoy a leisurely breakfast, lunch or dinner at FAUNA. Or, simply admire jaw-dropping city views with a glass of wine from our rooftop at TERRAZA DE VIVI. What is Terraza de Vivi? This is the terrace of Casa de Vivi. Located on the seventh floor, Terraza de Vivi is the ideal place to enjoy a drink, a brunch or some improvised tapas during the day or at sunset. With its 360º views of the city of Barcelona, it provides a luxury experience in which the gastronomic and cocktail offer, the views, the design, the vegetation and the good atmosphere become the stars of the evening. The perfect finishing touch to your experience at Casa de Vivi.

Disponible de 12:00 a 22:30
Available from 12:00 to 22:30

PARA PICAR / TO SNACK

Pan de cristal con tomate y AOVE	4,50€
<i>Thin crispy bread with tomato and EVOO</i>	
Jamón ibérico de bellota, 80 g	29€
<i>Acorn-fed, Iberian pork loin, 80 g</i>	
Ostra Super Spéciale Normandie N° 3 al natural, unidad	6€
<i>Super Spéciale Normandie No 3 natural oyster, unit</i>	
1/2 docena de Ostra Super Spéciale Normandie N°3	32€
<i>Super Spéciale Normandie No3 natural oyster, 1/2 dozen</i>	
Las bravas de VIVI	8€
<i>VIVI's famous bravas</i>	
Croquetas de jamón ibérico de bellota, mín. 3 u	u.3€
<i>Acorn fed Iberian ham croquettes, min. 3 units</i>	
Croquetas de ceps, mín. 3 u	u.3€
<i>Ceps croquettes with almond milk, min. 3 units</i>	
Croquetas de escudella, mín. 3 u	u.3€
<i>Escudella croquettes, min. 3 units</i>	
Ensalada de Bimi, zanahorias, col Kale y tomates confitados	15€
<i>Tender stem Bimi broccoli with carrots, kale and confit tomatoes</i>	
Tartar de Remolacha, cremoso de aguacate y mini brotes	14€
<i>Beetroot tartar, creamy avocado and mini sprouts</i>	
Ceviche de corvina salvaje, cebolla roja, boniato y cancha serrana	15€
<i>Wild sea bass ceviche with red onion, sweet potato and toasted corn</i>	
Tartar de salmón marinado con jengibre y cremoso de aguacate	15€
<i>Marinated salmon tartar with ginger and avocado cream</i>	
Hamburguesa de vaca madurada, bacon a la brasa, cebolla crujiente y cheddar	20€
<i>Aged beef burger, grilled bacon, crispy onion and cheddar</i>	

No dude en consultar intolerancias o alergias con el equipo. Carta de alérgenos a vuestra disposición.
Don't hesitate to talk to the team about intolerances and allergies. Allergen letter at your disposal.

Beyond burger con mahonesa, cheddar, tomate, lechuga y patatas fritas 18€

Beyond burger with mayonnaise, cheddar, tomato, lettuce and fries

Bikini mallorquín de sobrasada Xesc Reina y queso Mahón ahumado 15€

Mallorcan toasted sandwich with Xesc Reina sobrasada and smoked Mahón cheese



POSTRES / DESSERTS

Bowl de fruta fresca cortada, frutos rojos y menta 8€

Bowl of fresh cut fruit, berries and mint

Brownie sin gluten de chocolate negro 70%, nueces pecanas y vainilla 8€

Gluten free 70% dark chocolate brownie with pecans and vanilla



SIGNATURE COCKTAILS

El Bosque / The Forest

16€

Gin Tanqueray Eucalipto, Licor Cereza, Marraschino, Sirope de Agave, Bitter de Limón, Espuma de Castaña

Eucalyptus Tanqueray Gin, Marraschino Cherry Liqueur, Agave Syrup, Bitter Lemon, Chestnut Foam

Un guiño a los inviernos catalanes: el frescor del eucalipto se mezcla con la dulzura de las castañas asadas, recordando a un paseo por los bosques de Collserola en diciembre.

A nod to winter in Catalunya when the invigorating scent of eucalyptus mixes with the sweet smell of roasting chestnuts, reminiscent of a walk through the Collserola forests in December.

Toasted Petal

16€

Tequila Silver, Frangelico, Reduccion Hibiscus Sesamo, Coco
Silver Tequila, Frangelico, Hibiscus Reduction, Sesame, Coconut

Una visita al mercado de la Boquería, donde los cítricos de temporada y los pétalos secos se combinan con el cálido toque del jengibre. Ideal para una tarde de invierno viendo el atardecer sobre el puerto de Barcelona.

A visit to the Boquería market, where seasonal citrus and dried flowers combine with the warmth of ginger. Perfect on a winter afternoon as the sun sets over the Barcelona's port.

Green Matcha

16€

Gin Tanqueray de Matcha, Italicus, Chartreuse Verde, Sirope Matcha
Tanqueray Gin with Matcha, Italicus, Green Chartreuse, Matcha Syrup

Matcha y Chartreuse se encuentran en este cóctel que recuerda al Montseny nevado: refrescante y herbal, perfecto para darle un toque diferente al invierno.

Matcha and Chartreuse combine in a cocktail that recalls the first snow on Montseny: refreshing and herbal, offering an elegant new spin on the classic winter warmer.

No dude en consultar intolerancias o alergias con el equipo. Carta de alérgenos a vuestra disposición.
Don't hesitate to talk to the team about intolerances and allergies. Allergen letter at your disposal.



SIGNATURE COCKTAILS

Zen Thai

16€

Milkpunch Naranja y Coco, Vodka Ketel One de Té Chai
Orange Milk punch, Coconut, Vodka Ketel One with Chai

Un cóctel exótico que mezcla la dulzura tropical del coco con la fresca cítrica de la naranja, y un toque especiado de chai. Una brisa cálida en una noche de invierno en Barcelona, que te recuerda el espíritu desenfadado de la ciudad.

An exotic cocktail that blends the tropical sweetness of coconut with the zing of orange and spice of chai. Welcome as a warm breeze on a Barcelona winter night, recalling the city's carefree spirit.

Apricot Paradise

16€

Ron Santa Teresa GR de Naranja, Apricot Brandy, Mandarina, Supasawa, Ginger Bear
Santa Teresa GR Rum with Orange, Apricot Brandy, Mandarin, Supasawa, Ginger Beer

Con el dulzor del albaricoque y las notas cítricas del ron de naranja, es la mejor opción para disfrutar de momentos acogedores.

Sweet, tangy apricots and the citrus notes of orange rum, make this a delightfully cozy, winter sipper.

Apple Punch

16€

Whisky Bourbon de Manzana al horno, Ardbeg, Licor de Toffee, Giffard Manzana
Baked Apple Bourbon Whiskey, Ardbeg, Toffee Liqueur, Giffard Apple

En Cataluña, las manzanas asadas son un clásico en invierno, y por eso nuestro 'Apple Punch', con el toque ahumado de Ardbeg y dulzor de toffee, es perfecto para disfrutar estos meses.

Catalan baked apples are a winter classic making our 'Apple Punch' - with its smoky dash of Ardbeg and the sweetness of toffee - a true celebration of the season.



SIGNATURE MOCKTAILS

Smoke Apple

16€

Smoke Agave, Zumo de Manzana, Sirope Gingerbread-
Smoke Agave, Apple Juice, Gingerbread Syrup.

Con el toque ahumado del agave y el dulzor del jengibre, Smoke Apple te lleva al corazón de los Pirineos, donde el humo de las chimeneas perfuma el aire frío. Ideal para los amantes de los sabores intensos y reconfortantes.

With smoky agave and spicy ginger, the Smoke Apple takes you high into the snow-capped Pyrenees, where chimney smoke perfumes the icy air. Perfect if you love to curl up with intense, comforting flavours.

Single Kiss

16€

Cold Brew, Sirope de Coco, Espuma de Pistacho
Cold Brew, Coconut Syrup, Pistachio Foam

Inspirado en esas primeras horas de una mañana invernal en Barcelona, este cóctel de café frío con espuma de pistacho mezcla suavidad y un toque tropical. Un sorbo y el Mediterráneo se siente cerca, sea cual sea la estación.

Inspired by the crisp, cold mornings of winter in Barcelona, this cold coffee cocktail is smooth with a taste of the tropics. One sip transports you to the Mediterranean, whatever the season.

Mandarin Vibes

16€

Ginger Bear, Pomelo, Puré de Mandarina, Sirope de Pieles de Cítricos, Soda de Melocotón y Jengibre, Twist de Naranja
Ginger Bear, Grapefruit, Mandarin Puree, Citrus Peel Syrup, Peach and Ginger Soda, Orange Twist

Con toques de los huertos mediterráneos, Mandarin Vibes rinde homenaje a la frescura de los cítricos que llenan los mercados catalanes en invierno. El amargor del pomelo se equilibra con la dulzura de la mandarina, creando un cóctel refrescante y acogedor.

Paying homage to Mediterranean orchards and the fresh citrus fruits that fill Catalan markets in the winter, this cocktail balances bitter grapefruit with sweet mandarin, to refresh and invigorate.

No dude en consultar intolerancias o alergias con el equipo. Carta de alérgenos a vuestra disposición.
Don't hesitate to talk to the team about intolerances and allergies. Allergen letter at your disposal.



SANGRÍAS

Red Sangria

Brandy, Triple Sec, Zumo de Naranja, Zumo de Limón, Sirope de Azúcar, Sirope de Canela, Vino Tinto

Brandy, Triple Sec, Orange Juice, Lemon Juice, Sugar Syrup, Cinnamon Syrup, Red Wine

13€ 40€

White Sangria

Ron, Triple Sec, Licor de Melocotón, Zumo de Piña, Fruta De La Pasión, Sirope de Azúcar, Vino Blanco

Rum, Triple Sec, Peach Liqueur, Pineapple Juice, Passion Fruit, Sugar Syrup, White Wine

13€ 40€

Sparkling Sangria

Ginebra, Triple Sec, Frutos Rojos, Licor de Mora, Zumo de Limón, Sirope de Azúcar, Vino Espumoso

Gin, Triple Sec, Red Fruits, Black Berry Liqueur, Lemon Juice, Sugar Syrup, Sparkling Wine

14€ 45€

MULLED WINE

Receta casera de vino tinto con una selección de especias locales, un punto de dulzor servido caliente.

Homemade red wine with a selection of local spices, a touch of sweetness, served warm.

10€

VINO ESPUMOSO Y CHAMPÁN SPARKLING WINE & CHAMPAGNE



Parxet Cuvée 21 brut, D.O. Cava

Pansa blanca

9.50€ 35€

Ars Collecta Blanc de Blancs Reserva, D.O. Cava

Chardonnay, parellada, xarel·lo

13€ 42€

Ars Collecta Grand Rose Reserva, D.O. Cava

Pinot noir, trepat, xarel·lo

15€ 45€

Veuve Clicquot Brut, D.O. Champagne

Chardonnay, pinot meunier, pinot noir

21€ 110€

Veuve Clicquot Brut Rosé, D.O. Champagne

Chardonnay, pinot meunier, pinot noir

120€

VINO BLANCO - WHITE WINE

La Charla, D.O. Rueda

Verdejo



8.50€



32€

Vora la Mar, D.O. Alella

Pansa blanca

8.50€

34€

Chivite Legardeta, D.O. Navarra

Chardonnay

9.50€

36€

L'Ànec Mut, D.O. Penedès

Chardonnay, xarel·lo, parellada, macabeo

32€

Hermanos Lurton, D.O. Rueda

Sauvignon blanc

36€

VINO ROSADO - ROSE WINE

Vol d'Ànima de Rimat, D.O. Costers del segre

Pinot noir, chardonnay



8.50€



30€

Jean Leon 3055, D.O. Penedès

Pinot noir, garnacha

9€

38€

Chivite las Fincas, D.O. Navarra

Garnacha tinta, tempranillo

36€

VINO TINTO - RED WINE

El Pispá, D.O. Monsant

Garnatxa



8.50€



32€

Artuke, D.O. Rioja

Tempranillo, viura

9€

34€

Cuando el Río Suena, D.O. Ribera del Duero

Tinta fina

10€

36€

Bozeto by Exopoto, D.O. Rioja

Garnatxa tinta, tempranillo, graciano

38€

GINEBRAS - GIN

Cataluña - Catalonia

Gin Mare	16€
Ginraw Original	16€

España - Spain

Gin Xoriguer	15€
Nordés	16€

Inglaterra - England

Bombay Bramble	16€
Bombay Sapphire	15€
Brockmans London Dry Gin	16€
Bulldog London Gin	17€
Martin Miller's	16€
Tanqueray London	15€
Tanqueray Ten	17€

Escocia - Scotland

Hendrick's	17€
The Botanist Islay Dry Gin	16€

Alemania - Germany

Monkey 47	17€
-----------	-----

Francia - France

G'vine Floraison	17€
------------------	-----

Estados Unidos - USA

Seagram's	15€
-----------	-----

Japón - Japan

Roku Gin	17€
----------	-----

VODKA

Rusia - Russia

Beluga	19€
Stolichnaya Elit	19€

Francia - France

Ciroc	16€
Grey Goose	16€

Polonia - Poland

Belvedere	17€
-----------	-----

Canadá - Canada

Crystal Head	18€
--------------	-----

Holanda - Holland

Ketel One	16€
-----------	-----

Estados unidos - USA

Tito's	18€
--------	-----

RON - RUM

República Dominicana

Dominican Republic

Barceló Añejo	15€
Barceló Imperial	24€

Cuba

Havana Club 7 Años Añejo	18€
Havana Selección Maestros	23€

Trinidad

Kraken Spiced	18€
---------------	-----

Islas Virgen -Virgin Islands

Sailor Jerry Spiced Vainilla	15€
------------------------------	-----

Guatemala

Zacapa 23 años	26€
Zacapa 25 años centenario x.o.	43€

Puerto Rico

Bacardi Carta Blanca	14€
Bacardí 8	17€

Venezuela

Santa Teresa Gran Reserva	17€
Santa Teresa 1797	23€

Cachaça

Cachaça Capucan	16€
-----------------	-----

TEQUILA Y / AND MEZCAL

Tequila

Patrón Silver	16€
Patrón Reposado	23€
Patrón Añejo	30€
Don Julio Blanco	19€
Don Julio Reposado	26€
Don Julio 1942	52€
Clase Azul Tequila Reposado	52€

Mezcal

Danzantes Artesanal Encantado	16€
Mezcal del Maguey Vida	18€
Mezcal Danzantes Espadín Joven 47º	20€
Mezcal Joven Casamigos	35€

WHISKY MEZCLA - WHISKY BLEND

Escocia - Scotland

Monkey Shoulder	15€
Johnnie Walker Black	15€
Johnnie Walker Blue Label	53€

Irlanda -Ireland

Jameson	12€
---------	-----

Single Malt

Speyside

Glenfiddich 12 Years	16€
Glenfiddich 18 Years	18€
Glenrothes 12 Years	16€
Glenrothes Sherry Cask	18€
Macallan 12 Years Sherry Oak	24€

Islay

Ardbeg 10 Años Malt	17€
Lagavulin 16 Malt	47€

Highland

Highland Park 12 Años	18€
-----------------------	-----

Lowland

Glenkinchie Malt	21€
------------------	-----

Island

Talisker 10 Years	26€
-------------------	-----

AMERICAN WHISKY WHISKY AMERICANO

Kentucky

Buillet Bourbon	14€
Buillet Rye	14€
Four Roses Small Batch	16€
Makers Mark	14€
Woodford Reserve	18€
Blanton's Single Barrel	45€

Tennessee

Jack Daniel's	14€
Jack Daniel's Single Barrel	25€

Japan whisky

Hibiki Harmony	28€
Yamazaki 12	32€

APERITIVO Y DIGESTIVOS APERITIVO AND DIGESTIVES

Amaros

Amaro Averna	10€
Vecchio Amaro del Capo	10€

Bitter

Aperol	12€
Campari	12€

VERMUT - VERMOUTH

Cataluña - Catalonia

Vermut de Luna	6€
El Polvori	8€
Yzaguirre Blanco Reserva	8€
Yzaguirre Rojo Reserva	8€
Yzaguirre Blanco Extra Dry	8€
Reserva Especial	

Italia - Italy

Carpano Antica Formula	10€
------------------------	-----

BRANDY

Cataluña - Catalonia

Brandy Torres 20	24€
Brandy Torres Jaime I	52€

Cognac

Cognac Hennessy V.S.	14€
Cognac Hennessy X.O.	45€
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	14€

Calvados

Calvados Pere Magloire Finec	16€
Calvados Roger Groult Pays d'Auge	18€

LICORES - LIQUORS


Amaretto Disaronno	8€
Baileys	8€
Chambord Licor Royal	8€
Cointreau	8€
Frangelico Licor Avellana	8€
Grand Marnier Rojo	8€
Jagermeister	6€
Limoncello Villa Massa	6€
Whisky Drambuie	8€
Ratafia Surrealista	6€

CERVEZA - BEER

Bottle - Botella

Estrella Damm, Barcelona <i>lager</i>	6.50€
Daura, Barcelona <i>Lager</i>	6.50€
Free Damm 0,0, Barcelona <i>Lager</i>	5€
Turia, Valencia <i>Märzenbier</i>	6.50€
Corona, Mexico <i>Pilsner</i>	7€

Barril - Barrel

		
Estrella Damm, Barcelona <i>Lager</i>	6€	7,50€
Complot, Barcelona <i>IPA</i>	6.50€	8€

Cubo Corona x 5
Bucket of Corona Beers
Pilsner
30€

BEBIDAS - SOFT DRINKS

Agua Veri	4,50€
Veri water	
Vichy Catalan	5€
Vichy Catalan Sparkling Water	
Fever Tree Tónica	5,50€
Fever Tree Soda	5,50€
Fever Tree Ginger Beer	5,50€
Coca-Cola	5,50€
Coca-Cola Zero	5,50€
Fanta Naranja	5,50€
Fanta Orange	
Fanta Limon	5,50€
Fanta lemon	
Sprite	5,50€
Nestea	5,50€
Red Bull	6€
Red Bull Sin Azúcar	6,50€
Red Bull Sugar Free	

ZUMOS - JUICES

Naranja, Piña, Melocotón,
Arándanos, Pomelo, Manzana

**Orange, Pineapple, Peach,
Blueberries, Grapefruit, Apple**

CAFÉS - COFFEES

Espresso	4€
Espresso Doble / Double Espresso	4.50€
Americano	5€
Cortado	4,50€
Café con leche / Latte	5€
Cappuccino	5€
Chocolate caliente / Hot chocolate	6€
Carajillo	8€
Leche Vegetal, sup.	0,50€
Plant-based milk	

INFUSIONES - TEA

Good morning

English Breakfast

100% British

Té negro Earl Grey y flores

Earl Grey Black tea and flowers

Green China

Té verde Gunpowder

Gunpowder green tea

Pu-Erh

Té rojo Pu-Erh

Pu-Erh red tea

Manzanilla

Camomile

Echinacea

Limón, jengibre y Equinácea

Lemon, ginger and Echinacea

My time

Menta poleo

Mint

Rooibos vainilla

Rooibos and vanilla

Todos los precios incluyen IVA
All VAT included