



# HEAVY COCKTAILS

KIMPTON  
**VIVIDORA**  
BARCELONA



## UN ESPACIO GASTRONÓMICO EN EL QUE TE SENTIRÁS COMO EN CASA

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.

Disfruta de 2 horas de parking gratuito en SABA Catedral con tu reserva.

# HEAVY COCKTAILS

## HEAVY COCKTAIL "Be Yourself"

A ESCOGER:

5 aperitivos fríos

5 aperitivos calientes

1 estación

1 postre

## HEAVY COCKTAIL "Make it Count"

A ESCOGER:

6 aperitivos fríos

6 aperitivos calientes

1 estación

1 postre

## HEAVY COCKTAIL "Have Fun"

A ESCOGER:

8 aperitivos fríos

8 aperitivos calientes

2 estaciones

1 postre

## BEBIDAS INCLUIDAS

Agua

Refrescos

Cerveza

Vino blanco de la casa

Vino tinto de la casa

## BEBIDAS INCLUIDAS

Agua

Refrescos

Cerveza

Vino blanco de la casa

Vino tinto de la casa

## BEBIDAS INCLUIDAS

Agua

Refrescos

Cerveza

Vino blanco de la casa

Vino tinto de la casa

# MENÚ HEAVY COCKTAILS

## APERITIVOS FRÍOS

*a escoger*

Chips de mandioca y plátano

Burbuja de oliva gordal y anguila ahumada

Airbag de jamón ibérico de bellota y tomate

Anchoa de l'Escala 00 con pan de algas y caviar de Arbequina

Blinis de salmón marinado y mahonesa de citronela

Tartar de atún rojo con cucurucho de alga nori

Mini ensalada César con pollo confitado crujiente y parmesano

Ensaladilla con ventresca de atún, olivas y piparra

Sandwich de solomillo de ternera, yema crema y trufa

Macarón de manzana con foie y polvo de duca

Ajo blanco con langostinos y aceite de salvia

## APERITIVOS CALIENTES

*a escoger*

Croquetas de jamón ibérico de bellota

Croquetas de pollo a l'ast

Croquetas melosas de ceps

Buñuelos de bacalao con miel y lima

Nuestras crujientes bravas, alioli y salsa chipotle

Tortilla de patata VIVI

Pulpo a la brasa, salsa kimchi y alioli de ajo negro

Mini hamburguesas de solomillo de ternera de Girona y queso Comté

Satay de pollo con leche de coco y cacahuete

Canelón de rustido, foie y trufa

Brioche de cochinillo desmigado y crema de manzana

## ESTACIONES

*a escoger*

La Vermutería de VIVI: Mejillones escabechados, berberechos al vapor, olivas gordal rellenas de jamón ibérico y gildas

Surtido de quesos nacionales con frutos secos, membrillo y mermeladas caseras  
Embutidos ibéricos con pan de coca y tomate

Huevos estrellados de codorniz con patatas confitadas: Hechos al momento y acompañados de botifarra del perol, sobrasada, cansalada curada o vegetales

Arroz Parellada de Pescadores

Arroz negro de sepia, chipirones y alioli de pera asada

Arroz de conejo, butifarra ibérica y alcachofas

Risotto de ceps y espárragos trigueros

Estación de sushi (suplemento de 16€ por persona)

Barbacoa de diferentes cocinas del mundo (suplemento de 20€ por persona)

-Chuletón de vaca de Girona madurada 60 días

-Pluma ibérica de bellota

-Brocheta de pollo de corral y verduras

## POSTRES

*a escoger*

Carrot Cake con crema de queso

Fruta aromatizada con licores

Sweets de Vivi (surtido de mini brownie de chocolate y nueces, Lemon pie y

Tarta de queso cremoso Ermesenda d'Eroles)

## CONDICIONES GENERALES

- Se debe elegir el mismo menú para todo el grupo.
- La selección del menú debe ser notificada mínimo 10 días antes del día del evento.
- Es imprescindible notificar con antelación cualquier alergia o intolerancia al confirmar el resto del menú, con el fin de poder ofrecer una alternativa adecuada.
- Duración del servicio de comida: 120 minutos. Mínimo 40 personas.



## CONTACTO

[bcnki.sales@ihg.com](mailto:bcnki.sales@ihg.com)

+34 936 425 400

[Kimptonvividorahotel.com](http://Kimptonvividorahotel.com)

[Casadevivi.com](http://Casadevivi.com)