



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.

PARA PICAR / TO SNACK

- Pan de cristal con tomate y AOVE 4,50
Thin crispy bread with tomato and EVOO
- Jamón ibérico de bellota, 80 g 29
Acorn-fed, Iberian ham, 80 g
- Ostra Super Spéciale Normandie N°3 al natural u. 6
Super Spéciale Normandie No3 natural oyster
- 1/2 docena de Ostra Super Spéciale Normandie N°3 32
Super Spéciale Normandie No3 natural oyster, 1/2 dozen
- Las bravas de VIVI 8
VIVI's famous bravas
- Croquetas de Jamón ibérico de bellota, (mín. 3 u.) u. 3
Acorn fed Iberian ham croquettes, min. 3 units
- Croquetas de ceps, (mín. 3 u.) u. 3
Ceps croquettes, min. 3 units
- Ensalada de Bimi, zanahorias, col Kale y tomates confitados 15
Tender stem Bimi broccoli with carrots, kale and confit tomatoes
- Tomates dulces marinados, cebolleta, albahaca fresca y burratina 15
Sweet marinated tomatoes, spring onion, fresh basil and burratina
- Tataki de ventresca de atún Bluefin con cítricos, miel y soja 20
Bluefin tuna belly tataki with citrus, honey and soy
- Ceviche de corvina salvaje, cebolla roja, boniato y cancha serrana 16
Wild sea bass ceviche with red onion, sweet potato and toasted corn
- Tartar de salmón marinado con jengibre y crema de aguacate 16
Marinated salmon tartar with ginger and avocado cream
- Tartar de Remolacha, cremoso de aguacate y mini brotes 14
Beetroot tartar, creamy avocado and mini sprouts
- Vieiras asadas, panceta ibérica de bellota y salsa bearnesa 23
Roasted scallops with acorn-fed Iberico pancetta and béarnaise sauce
- Fritura de calamar de playa marinado en jengibre y mahonesa de cardamomo 19
Crispy, ginger-scented calamari from the coast with cardamom mayo

Hamburguesa de vaca madurada, bacon a la brasa, cebolla crujiente y cheddar 20

Aged beef burger, grilled bacon, crispy onion and cheddar

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

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

Pizzetas mediterráneas de tomate, albahaca, orégano y mozzarella 15

Mediterranean pizzettas with tomato, basil, oregano and mozzarella

Tacos mejicanos de bogavante con pico de gallo y aguacate 20

Mexican lobster tacos with pico de gallo and avocado

POSTRES / DESSERTS

Bowl de fruta fresca cortada, frutos rojos y menta 8

Bowl of fresh cut fruit, berries and mint

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

70% dark chocolate brownie with pecans and vanilla

Date un CAPRICCIO by Sandro Desi 5

Helado artesano de frambuesa, limón y menta

Helado artesano de kéfir y lima

Helado artesano de vainilla crocanti

Sorbete artesano de cítricos

Sandro Desi's artisan ice-creams and sorbets

Raspberry ice-cream with lemon and mint

Kefir and lime ice-cream

Vanilla crocanti ice-cream

Citrus sorbet

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

"Un viaje sensorial a través del mundo"

Nuestra carta de cócteles es una invitación a explorar los sabores, aromas y tradiciones de los rincones más fascinantes del mundo. Cada bebida ha sido cuidadosamente creada para capturar la esencia única de un país, combinando sus ingredientes icónicos en creaciones sofisticadas y envolventes.

"A sensory journey around the globe"

Our cocktail menu takes you to some of the world's most captivating corners in a series of flavours, aromas and traditions. Each is carefully crafted to capture the unique spirit of a particular country, blending its iconic ingredients into sophisticated and immersive creations.

El Secreto de Gaudí 16

Vodka Grey Goose, milk punch de crema catalana, cítricos, soda casera de vainilla
Grey Goose vodka, crema catalana milk punch, citrus, homemade vanilla soda

Un cóctel dulce y refinado inspirado en la icónica crema catalana.
A sweet and refined cocktail inspired by the iconic crema catalana.

Sapori di Turín 18

Gin Bombay Sapphire infusionado con albahaca, cítricos, cordial de tomillo limonero, licor Italicus, agua de tomate seco
Bombay Sapphire gin infused with basil, citrus, lemon thyme cordial, Italicus liqueur, sun-dried tomato water

Un viaje a Nápoles. Aromático y equilibrado, gracias a la frescura de la albahaca y a la intensidad del tomate seco.
A journey to Naples. Aromatic and well-balanced, with the fresh punch of basil and rich intensity of sun-dried tomato.

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.

D'Ouro 16

Gin Bombay Sapphire, reducción de melón, tomillo y manzanilla, vino Porto Blanco, cítricos, Cherry Brandy, tónica Fever Tree

Bombay Sapphire gin, melon reduction with thyme and chamomile, white Port wine, citrus, cherry brandy, Fever Tree tonic

Inspirado en la tradición de Oporto, este cóctel reinventa el clásico Porto Tónico. La dulzura del melón y el licor de cereza evocan la ginja portuguesa, creando una experiencia burbujeante, dulce y refrescante.

Inspired by Porto's classic apero, this is Port and Tonic reimagined. The combination of sweet melon and cherry liqueur evokes Portuguese ginja, for an effervescent, and refreshing experience.

Une Nuit à Paris 18

Vodka Grey Goose macerada con naranja, Saint Germain, sandía, cítricos, sirope de coco, espuma de avellana y Saint Germain

Grey Goose vodka macerated with orange, Saint Germain, watermelon, citrus, coconut syrup, hazelnut and Saint Germain foam

Un dulce parisino. Una fusión entre la suavidad floral del licor Saint Germain, la frescura de la sandía y la cremosidad de la espuma de avellana y Saint Germain

A Parisian treat. Fusing the floral smoothness of Saint Germain, with the freshness of watermelon and the velviness of hazelnut and Saint Germain foam.

Mar de Guayaba 16

Pisco Gobernador, guayaba, cordial de cilantro, cítricos, pizca de sal, perfume de lima

Pisco Gobernador, guava, coriander cordial, citrus, a pinch of salt, lime perfume

Perú hecho cóctel. Inspirado en los vibrantes sabores tropicales y la frescura del ceviche, la guayaba, el pisco y un toque salino crean una perfecta armonía entre dulzura, acidez y frescura.

Peruvian soul in a cocktail. Inspired by the vibrant tropical flavours and freshness of ceviche, this blend of guava, pisco and a salty note, strikes the perfect balance of sweetness, acidity and brightness.

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.

Dulce Habana 17

Ron Santa Teresa Gran Reserva, licor de plátano, puré de coco, cítricos, sirope de coco, bitter de cacao
Santa Teresa Gran Reserva rum, banana liqueur, coconut purée, citrus, coconut syrup, cacao bitters

Un tributo a la esencia vibrante de Cuba. La combinación de ron con plátano y coco evoca la calidez de la isla, mientras que el bitter de cacao aporta profundidad y un final seductor.

A tribute to Cuba's vibrant spirit. The blend of rum, banana and coconut captures the island's warmth, while cacao bitters add depth and a seductive finish.

Fuego de Oaxaca 17

Mezcal Encantado, shrub de maracuyá, cítricos, espuma de jengibre y limón
Encantado mezcal, passion fruit shrub, citrus, ginger and lime foam

Este cóctel captura el espíritu audaz de México. El mezcal aporta notas ahumadas, el maracuyá agrega un matiz exótico y vibrante, mientras que la espuma de jengibre y lima intensifica su carácter, logrando un equilibrio perfecto entre picante, frescura y complejidad.

The bold spirit of Mexico in a glass. Smoky mezcal meets the vibrant tang of passion fruit, while ginger and lime foam add intensity—balancing spice, freshness and complexity in every sip.

Highland Gold 16

Fat wash de Dewar's 12 años con caramelo salado, vino Amontillado,
vermut extra dry, aire de caramelo salado
***Fat-washed Dewar's 12 year with salted caramel, Amontillado sherry,
extra dry vermouth, salted caramel air***

Inspirado en los clásicos escoceses, este cóctel reinventa el Manhattan con un toque indulgente. La untuosidad del caramelo salado y la complejidad del Amontillado crean una experiencia rica y sofisticada con un final persistente.

Inspired by Scottish classics, this cocktail reimagines the Manhattan with an indulgent twist. The richness of salted caramel and the depth of Amontillado create a sophisticated experience with a lingering finish.

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.



MOCKTAILS

- 14 -

Sakura Bloom

Giffard Herbal Juniper, cordial de jazmín, puré de yuzu, soda Fever Tree y agua de rosas

Giffard Herbal Juniper, jasmine cordial, yuzu purée, Fever Tree soda and rose water

Este cóctel sin alcohol captura la esencia floral y delicada de Tokio. Las notas botánicas del enebro se entrelazan con la elegancia del jazmín y la frescura cítrica del yuzu, mientras que el agua de rosas aporta un toque etéreo y sofisticado.

An alcohol-free cocktail that captures the delicate, floral essence of Tokyo. Botanical juniper notes intertwine with elegant jasmine and the citrusy freshness of yuzu, while rose water adds an ethereal and sophisticated touch.

Sol del Aconcagua

Giffard Spritz Alcohol-Free, cordial de durazno y té Lapsang, zumo de manzana y tónica Fever Tree

Giffard Spritz Alcohol-Free, peach and Lapsang tea cordial, apple juice and Fever Tree tonic

Desde Argentina, este refrescante mocktail evoca la calidez de un atardecer. El durazno, emblema de la región, se fusiona con la profundidad ahumada del té Lapsang, logrando una combinación equilibrada y sofisticada.

From Argentina, this refreshing mocktail evokes the warmth of a summer sunset. Peach, a regional emblem, blends with the smoky depth of Lapsang tea for a balanced and sophisticated combination.

Cocotuk

Giffard Pineapple Alcohol-Free, Martini Floreale, coco, curry, cítricos, sirope de jengibre, soda Fever Tree

Giffard Pineapple Alcohol-Free, Martini Floreale, coconut, curry, citrus, ginger syrup, Fever Tree soda

Inspirado en los vibrantes sabores de Tailandia, este mocktail mezcla la dulzura tropical de la piña y el coco con el toque especiado del jengibre. Una bebida exótica, refrescante y llena de carácter.

Inspired by the vibrant flavours of Thailand, this mocktail blends the tropical sweetness of pineapple and coconut with the spicy kick of ginger. An exotic, refreshing drink brimming with character.



SUMMER SPRITZ

- 15 -

Rosmarino Spritz

Martini Fiero, sirope de elderflower, cítricos, bitter de naranja, cava, tónica Fever Tree
Martini Fiero, elderflower syrup, citrus, bitter de naranja, cava, Fever Tree tonic

Saint Basil Spritz

Limoncello, Saint Germain, cítricos, albahaca, cava, tónica Fever Tree
Limoncello, Saint Germain, citrus, basil, cava, Fever Tree tonic

Red Cherry Spritz

Tequila Cazadores, licor de cherry brandy, cítricos, cava, soda Fever Tree
Tequila Cazadores, cherry brandy liqueur, citrus, cava, soda Fever Tree

Floral Garden Spritz

(Sin alcohol / Alcohol-Free)

Martini Floreale, zumo de manzana, cítricos, sirope de flor de saúco, tónica Fever Tree
Martini Floreale, apple juice, citrus, elderflower syrup, Fever Tree tonic

SANGRIAS



Sunset Berry

Vino tinto, vodka Grey Goose, cítricos, zumo de pomelo, sirope casero de hibiscus y romero, licor de moras, Triple Sec

Red wine, Grey Goose vodka, citrus fruits, grapefruit juice, homemade hibiscus and rosemary syrup, blackberry liqueur, Triple Sec

13

40

Golden Peach & Mint

Vino blanco, gin Bombay Sapphire, cítricos, licor de melocotón, piña, sirope de agave

White wine, Bombay Sapphire gin, citrus fruits, peach liqueur, pineapple, agave syrup

13

40

Zesty Bubbles

Cava Brut, gin Bombay Sapphire, cítricos, licor de cassis, sirope de frambuesa

Brut Cava, Bombay Sapphire gin, citrus fruits, cassis liqueur, raspberry syrup

14

45

VINO ESPUMOSO Y CHAMPÁN SPARKLING WINE & CHAMPAGNE



Parxet Cuvée 21 brut, D.O. Cava

Pansa blanca

9.50

36

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

Chardonnay, parellada, xarel·lo

13

43

Ars Collecta Grand Rose Reserva, D.O. Cava

Pinot noir, trepat, xarel·lo

15

45

Laietà Rosé Gran Reserva, D.O. Alella

Mataró (Monastrell)

80

Mirgin Exeo Reserva, D.O. Alella

Pansa blanca, chardonnay

110

Taitinger Brut Reserva, D.O. Champagne

Chardonnay, pinot meunier, pinot noir

21

115

Taittinger Prestige Rose, 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

35

Chivite Legardeta, D.O. Navarra

Chardonnay

9.50

37

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 Raimat, 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

38

VINO TINTO - RED WINE

El Pispá, D.O. Monsant

Garnatxa



8.50



32

Mal Pastor, D.O. Rioja

Tempranillo

9

34

Celeste, D.O. Ribera del Duero

Tinto fino

10

36

Bozeto by Exopoto, D.O. Rioja

Garnatxa tinta, tempranillo, graciano

38

GINEBRAS - GIN

Cataluña - Catalonia

Gin Mare 16

España - Spain

Nordés 16

Inglaterra - England

Bombay Sapphire 15

Bombay Sapphire Premier Cru 18

Brockmans London Dry Gin 16

Bulldog London Gin 17

Martin Miller's 16

Escocia - Scotland

Hendrick's 17

Alemania - Germany

Monkey 47 18

Estados Unidos - USA

Seagram's 15

Japón - Japan

Roku Gin 17

VODKA

Rusia - Russia

Beluga Noble 19

Francia - France

Grey Goose 16

Polonia - Poland

Belvedere Organic 18

Holanda - Holland

Ketel One 16

Estados Unidos - USA

Tito's 18

RON - RUM

Cuba

Havana Club 7 Años Añejo 18

Havana Selección Maestros 23

Trinidad

Kraken Spiced 18

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 15

Santa Teresa 1797 23

Cachaça

Cachaça Leblon 16

TEQUILA Y / AND MEZCAL

Tequila

Cazadores Blanco 15

Cazadores Reposado 17

Patrón Silver 19

Patrón Reposado 24

Patrón Añejo 30

Patrón Cielo 52

Clase Azul Plata 48

Clase Azul Tequila Reposado 55

Mezcal

Danzantes Artesanal Encantado 16

Mezcal del Maguey Vida 20

Mezcal Danzantes Espadín Joven 47º 24

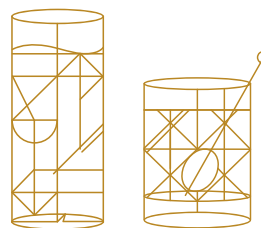
WHISKY

Blended

Dewar's 12 Años / Years	16
Dewar's 15 Años / Years	20
Dewar's 18 Años / Years	30
Dewar's Double Double 21 Años / Years	34
Dewar's Double Double 27 Años / Years	54
Jameson	12

Single Malt

Macallan 12 Years Sherry Oak	36
Macallan 18 Years Sherry Oak	64
Ardbeg 10 Años Malt	19
Lagavulin 16 Malt	45



WHISKY AMERICANO AMERICAN WHISKY

Kentucky

Four Roses Small Batch	16
Makers Mark	16
Woodford Reserve	18
Blanton's Single Barrel	45

Tennessee

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

WHISKY JAPONÉS JAPAN WHISKY

Hibiki Harmony	28
Yamazaki 12	32

LICORES - LIQUORS

Amaretto Disaronno	8
Amaro Averna	8
Amaro del Capo	8
Baileys	8
Benedictine	8
Chambord Licor Royal	8
Cointreau	8
Frangelico Licor Avellana	8
Grand Marnier Rojo	8
Limoncello Villa Massa	6



@kimptonvividora

@casadevivi.barcelona

#soyvividora

VERMUT - VERMOUTH

Cataluña - Catalonia

Martini Reservava Speciale Ambrato	7
Martini Reserva Speciale Rubino	7
Vermut Noilly Prat Rosso	8
Vermut Noilly Prat Blanco	8
Vermut Casals Rojo	8
Carpano Antica Formula	10

BRANDY

Cataluña - Catalonia

Brandy Torres 20	24
Brandy Torres Jaime I	48

Calvados

Cognac Calvados Pere Magloire Fine	16
------------------------------------	----

Cognac

Cognac Hennessy V.S.	16
Cognac Hennessy X.O.	52

APERITIVO Y DIGESTIVOS APERITIVO AND DIGESTIVES

Bitter

Martini Fiero	12
Aperol	12
Campari	12

Sin alcohol - Without alcohol

Martini Vibrante	10
Martini Floreale	10

CERVEZA - BEER

Bottle - Botella

Estrella Damm, Barcelona	6.50
Lager	

Daura, Barcelona	6.50
Lager	

Free Damm 0,0, Barcelona	5
Lager	

Turia, Valencia	6.50
Märzenbier	

Corona, Mexico	7
Pilsner	

Baril - Barrel

		
Estrella Damm, Barcelona	6	7,50
Lager		

Complot, Barcelona	6.50	8
IPA		

Cubo Corona x 5
Bucket of Corona Beers
Pilsner
30

BEBIDAS - SOFT DRINKS

Agua Veri / <i>Still water</i>	4,50
Vichy Catalan / <i>Sparkling Water</i>	5
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 Limon	5,50
Sprite	5,50
Nestea	5,50
Red Bull	6
Red Bull Sin Azúcar / <i>Sugar Free</i>	6,50

ZUMOS - JUICES

Naranja, Piña, Melocotón,
Arándanos, Pomelo, Manzana

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

Todos los precios incluyen IVA
All VAT included

CAFÉS - COFFEES

Espresso	4
Espresso Doble / <i>Double Espresso</i>	4,50
Americano	4,50
Cortado	4,50
Café con leche / <i>Latte</i>	5
Cappuccino	5
Chocolate caliente / <i>Hot chocolate</i>	6
Carajillo	8
Leche Vegetal, sup.	0,30
<i>Plant-based milk</i>	

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