TERRAZA DE VIVI

BRUNCH

Todos los días de 12:00 a 15:00.
Every day from 12 pm to 3 pm.

BRUNCH SPRITZ & MIMOSAS 42 €

Plato de fruta
Fruit plate

Free flow de Codorníu Spritz y mimosas · 1h30
Free flow Codorníu Spritz and mimosas · 1h30

2 platos a elegir
2 dishes of your choice

1 café o té
1 coffee or tea

BRUNCH 0,0 38 €

Plato de fruta
Fruit plate

Free flow de Zumo natural de naranja &
Codorníu Spritz 0,0 · 1h30
Free flow de Fresh Orange juices &
Codorníu Spritz 0,0 1h30

2 platos a elegir
2 dishes of your choice

1 café o té
1 coffee or tea

ELIGE 2 PLATOS *Pick 2 dishes*

AÇAÍ ENERGÉTICO 1 · 8
Frutos rojos, plátano y muesli crujiente
Mixed berries, banana and crunchy muesli

PAK CHOI A LA BRASA 1 · 6
Verduras frescas con vinagreta cítrica de soja y naranja
Fresh vegetables with soy and orange citrus vinaigrette

BURRATINA & TOMATES DULCES 7
Con cebolleta y albahaca
With spring onion and basil

POKE BOWL DE VIVI 1 · 4 · 6
Salmón, atún rojo, edamames y toque cítrico de soja
Salmon, bluefin tuna, edamame and citrus soy

GOFRE ARTESANO 1 · 3 · 7 · 8
Plátano, frutos rojos y crema de chocolate con avellanas
Banana, berries and hazelnut chocolate cream

HUEVOS BENEDICT 1 · 3 · 4 · 7
En brioche tostado, con salmón ahumado o pavo braseado
On toasted brioche, with smoked salmon or braised turkey

TORTITAS ESPONJOSAS 1 · 3 · 7
Con nata montada, jarabe de arce y frutos rojos
With whipped cream, maple syrup and berries

TORTILLA A TU GUSTO 3 · 7
Cebolla, pimientos, jalapeños, cheddar o champiñones
Onion, peppers, jalapeños, cheddar or mushrooms

Alérgenos: 1 Gluten · 3 Huevo · 4 Pescado · 6 Soja · 7 Lácteos · 8 Frutos secos
Allergens: 1 Gluten · 3 Egg · 4 Fish · 6 Soy · 7 Dairy · 8 Tree nuts

Consulta con nuestro equipo cualquier alergia o restricción dietética.
Please inform our team of any allergies or dietary restrictions.

SPRITZ DE INVIERNO

Todos a 14 € · Cada cóctel, también sin alcohol.
All at €14 · Every cocktail also available alcohol-free.



MANZANA & CANELA APPLE & CINNAMON 12

Calvados, Noilly Prat Dry, cordial de manzana y canela, bitter de ciruela
Calvados, Noilly Prat Dry, apple and cinnamon cordial, plum bitter
DULCE · SWEET ●●○ · AMARGO · BITTER ●○○ · FUERTE · STRONG ●●●



NARANJA BITTER BITTER ORANGE 12

Campari, vermut Casals, clarificado de naranja, cordial de kumquat y cava.
Campari, Casals vermouth, clarified orange, kumquat cordial and cava.
DULCE · SWEET ●○○ · AMARGO · BITTER ●●● · FUERTE · STRONG ●●○



HIGO & TOMILLO FIG & THYME

Gin Bombay Sapphire infusionado con tomillo, sirope de higo, cítricos y soda.
Bombay Sapphire infused with thyme, fig syrup, citrus and soda.
DULCE · SWEET ●●● · AMARGO · BITTER ●○○ · FUERTE · STRONG ●●○



BERRY & VINO BERRY & WINE 12

Vodka Grey Goose, vino especiado, sirope de frambuesa y soda de pomelo.
Vodka Grey Goose, spiced wine, raspberry syrup and grapefruit soda.
DULCE · SWEET ●●○ · AMARGO · BITTER ●●○ · FUERTE · STRONG ●●○



APEROL & ESPRESSO APEROL & ESPRESSO 12

Aperol, vermut Casals, café cold brew and tónica.
Aperol, Casals vermouth, cold brew coffee and tonic.
DULCE · SWEET ●○○ · AMARGO · BITTER ●●● · FUERTE · STRONG ●●○



PERA & CHOCOLATE PEAR & CHOCOLATE 7

Tequilla Patrón Blanco, clarificado de pera, licor de cacao, bitter chocolate y soda.
Patrón Silver Tequila, clarified pear, cacao liqueur, chocolate bitters and soda.
DULCE · SWEET ●●● · AMARGO · BITTER ●○○ · FUERTE · STRONG ●●●

¿Sin alcohol? Cualquier cóctel de esta página se puede pedir en versión 0,0.
Alcohol-free? Any cocktail on this page can be made 0.0.

Alérgenos: 7 Lácteos · 12 Sulfitos
Allergens: 7 Dairy · 12 Sulphites

Consulta con nuestro equipo cualquier alergia o restricción dietética.
Please inform our team of any allergies or dietary restrictions.

EL TAPEO

Gildas, bravas, una copa de vino o un spritz. Sin prisas.
Gildas, bravas, a glass of wine or a spritz. Unhurried.

LA HORA DEL VERMUT *VERMOUTH O'CLOCK*

GILDA DE VIVI 4 · 12 — 5,50 €
VIVI's gilda

BOL DE OLIVA GORDAL — 5 €
Bowl of gordal olives

OSTRA SUPER SPÉCIALE NORMANDIE Nº3 14 — 6,5 €/ud
al natural
Super Spéciale Normandy oyster No. 3, natural

½ DOCENA DE OSTRAS Nº3 14 — 32 €
Super Spéciale Normandie, al natural
Half dozen Super Spéciale Normandy oysters, natural

ANCHOAS 00 DEL CANTÁBRICO 1 · 3 · 4 · 7 — 12 €
4 u., brioche tostado y mantequilla ahumada
4 pcs, toasted brioche and smoked butter

JAMÓN & QUESOS *HAM & CHEESE*

PAN DE COCA DE FOLGUEROLES 1 — 5 €
a la brasa con tomate y AOVE
Grilled coca bread with tomato and extra virgin olive oil

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA — 31 €
cortado a cuchillo (80 gr.) · media ración disponible
Hand-carved acorn-fed Iberian ham (80 g) · half portion available

CECINA DE VACA MADURADA — 19 €
Premium de León (80 gr.) · media ración disponible
Premium aged beef cecina from León (80 g) · half portion available

SELECCIÓN DE NUESTROS QUESOS 7 · 8 — 18 €
con frutos secos y mermeladas artesanales
Our cheese selection with nuts and artisan jams

PLATILLOS *SAVOURY BITES*

LAS BRAVAS DE VIVI 3 · 7 — 9 €
alioli de boniato y cremoso de ajo negro
VIVI's bravas, sweet potato aioli and black garlic cream

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 1 · 3 · 7 — 9 €
de bellota · ración
Acorn-fed Iberian ham croquettes · per portion

CROQUETAS DE REMOLACHA 1 · 3 · 7 — 9 €
y queso de cabra · ración
Beetroot and goat cheese croquettes · per portion

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO 3 · 4 · 10 — 25 €
de vaca madurada de Girona (120 gr.)
Aged Girona beef tenderloin steak tartare (120 g)

TARTAR DE ATÚN BLUEFIN 4 · 6 · 8 · 11 — 23 €
sopa de sésamo, encurtidos y almendras
Bluefin tuna tartare, sesame soup, pickles and almonds

SMASH BURGER 1 · 3 · 7 · 10 — 21 €
vaca madurada, bacon y cebolla crujiente con cheddar
Aged beef, bacon and crispy onion with cheddar

BEYOND BURGER 1 · 3 · 7 · 10 — 20 €
cebolla crujiente, tomate y cheddar
Crispy onion, tomato and cheddar

Alérgenos: 1 Gluten · 3 Huevo · 4 Pescado · 6 Soja · 7 Lácteos · 8 Frutos secos · 10 Mostaza · 11 Sésamo · 12 Sulfitos · 14 Moluscos
Allergens: 1 Gluten · 3 Egg · 4 Fish · 6 Soy · 7 Dairy · 8 Tree nuts · 10 Mustard · 11 Sesame · 12 Sulphites · 14 Molluscs

Consulta con nuestro equipo cualquier alergia o restricción dietética.
Please inform our team of any allergies or dietary restrictions.

VINOS

Por copa o por botella.
By the glass or bottle.

ESPUMOSO SPARKLING

	COPA	BOTELLA
PARXET CUVÉE 21 BRUT *D.O. Cava · Pansa Blanca*	8,5 €	26 €
ARS COLLECTA DE BLANC RESERVA *D.O. Cava · Chardonnay, Parellada, Xarel·lo*	9,5 €	38 €
ARS COLLECTA GRAND ROSÉ RESERVA *D.O. Cava · Pinot Noir, Trepat, Xarel·lo*		40 €
TAITTINGER BRUT RÉSERVE *AOC Champagne · Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir*	19 €	94 €
TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ *AOC Champagne · Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir*		98 €
NATUREO SPARKLING 0,0 *Vino sin alcohol · Alcohol-free wine*	8,5 €	26 €

ROSADO ROSÉ

	COPA	BOTELLA
LEGARIS *D.O. Ribera del Duero · Tinto Fino*	6,5 €	30 €
MAR DE ROSAS *D.O. Empordà · Garnacha Tinta*	7,5 €	32 €
JEAN LEON 3055 *D.O. Penedès · Pinot Noir*		36 €
NATUREO ROSADO 0,0 *Vino sin alcohol · Alcohol-free wine*	7 €	33 €

BLANCO WHITE

	COPA	BOTELLA
LEIRAS *D.O. Rías Baixas · Albariño*	6,5 €	24 €
HERMANOS LURTON *D.O. Rueda · Sauvignon Blanc*	7,5 €	26 €
RAVENTÓS DE ALELLA *D.O. Alella · Pansa Blanca*	8,5 €	28 €
JEAN LEON 3055 *D.O. Penedès · Xarel·lo*		30 €
SKING OR QUEEN ORANGE WINE *D.O. Cebreros · Albillo Real*		36 €
CHIVITE LEGARDETA *D.O. Navarra · Chardonnay*		38 €
NATUREO BLANCO 0,0 *Vino sin alcohol · Alcohol-free wine*	7,5 €	31 €

TINTO RED

	COPA	BOTELLA
EL PISPA *D.O. Monsant · Garnacha Tinta*	7,5 €	26 €
ARTUKE *DOCa Rioja · Tempranillo, Viura*	7,5 €	28 €
CUANDO EL RÍO SUENA *D.O. Ribera del Duero · Garnacha Tinta, Tempranillo*	8,5 €	30 €
JEAN LEON 3055 *D.O. Penedès · Merlot, Petit Verdot*		32 €
NATUREO TINTO 0,0 *Vino sin alcohol · Alcohol-free wine*	8 €	29 €

Todos los vinos y espumosos contienen sulfitos (12).
All wines and sparkling wines contain sulphites (12).

Consulta con nuestro equipo cualquier alergia o restricción dietética.
Please inform our team of any allergies or dietary restrictions.

VERMUT & CERVEZAS

Para la hora del vermut y para lo que venga después.
For vermouth o'clock and whatever comes next.

VERMUT *VERMOUTH*

MARTINI RISERVA SPECIALE AMBRATO 12	8 €
MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO 12	8 €
NOILLY PRAT ROUGE 12	8 €
NOILLY PRAT AMBRÉ 12	8 €
VERMUT CASALS ROJO 12	8 €
CARPANO ANTICA FORMULA 12	9 €

SIN ALCOHOL *NON-ALCOHOLIC*

CRODINO	6 €
CASALS 0,0 12	8 €
GIFFARD SPRITZ 0,0	12 €
FREE DAMM TOSTADA 0,0 1 *Cerveza tostada · Toasted beer*	5 €

DE BARRIL *ON TAP*

	CAÑA	PINTA
ESTRELLA DAMM 1 *Barcelona · Lager*	4,5 €	6 €
COMPLOT 1 *Barcelona · IPA*	5 €	6,5 €

EN BOTELLA *BOTTLE*

ESTRELLA DAMM 1 *Barcelona · Lager*	5,5 €
DAURA *Barcelona · Lager · Sin gluten · Gluten-free*	5,5 €
TURIA 1 *Valencia · Märzenbier*	5,5 €

SANGRÍAS DE AUTOR
SIGNATURE SANGRIAS

	COPA	JARRA
SUNSET BERRY 12 Vino tinto, Vodka Grey Goose, moras, pomelo, hibiscus y canela. *Red wine, Grey Goose Vodka, blackberries, grapefruit, hibiscus and cinnamon.*	13 €	40 €
GOLDEN PEACH & MINT 12 Vino blanco, Gin Bombay Sapphire, melocotón, piña, cítricos y agua de miel. *White wine, Bombay Sapphire Gin, peach, pineapple, citrus and honey water.*	13 €	40 €
ZESTY BUBBLES 12 Cava Blanc de Blancs, Gin Bombay Sapphire, St-Germain, pomelo rosa y jengibre. *Blanc de Blancs Cava, Bombay Sapphire Gin, St-Germain, pink grapefruit and ginger.*	14 €	45 €

Alérgenos: 1 Gluten · 12 Sulfitos
Allergens: 1 Gluten · 12 Sulphites

Consulta con nuestro equipo cualquier alergia o restricción dietética.
Please inform our team of any allergies or dietary restrictions.

REFRESCOS & CAFÉS

Sin alcohol, para todas las horas.
Alcohol-free, any time.

REFRESCOS SOFT DRINKS

AGUA VERI	4,5 €
VICHY CATALAN	5 €
FEVER-TREE TÓNICA	5,5 €
FEVER-TREE SODA	5,5 €
FEVER-TREE GINGER BEER	5,5 €
FEVER-TREE GINGER ALE	5,5 €
COCA-COLA	5,5 €
COCA-COLA ZERO	5,5 €
FANTA NARANJA · *Orange*	5,5 €
FANTA LIMÓN · *Lemon*	5,5 €
SPRITE	5,5 €
NESTEA	5,5 €
RED BULL	6 €
RED BULL SUGARFREE	6 €

ZUMOS JUICES

ZUMO · JUICE	5,5 €
Naranja, piña, melocotón, arándanos, pomelo, manzana *Orange, pineapple, peach, blueberries, grapefruit, apple*	

CAFÉS COFFEES

ESPRESSO	4 €
ESPRESSO DOBLE	5 €
AMERICANO	4,5 €
CORTADO	4,5 €
CAFÉ CON LECHE · *Latte* 7	5 €
CAPPUCCINO 7	5 €
CHOCOLATE CALIENTE · *Hot Chocolate* 7	6 €
CARAJILLO	8 €
LECHE VEGETAL · *Plant-based milk* 1 · 6 · 8	0,3 €

INFUSIONES TEA

SELECCIÓN DE INFUSIONES · *Tea selection*	5 €

Alérgenos: 1 Gluten · 6 Soja · 7 Lácteos · 8 Frutos secos
Allergens: 1 Gluten · 6 Soy · 7 Dairy · 8 Tree nuts

Consulta con nuestro equipo cualquier alergia o restricción dietética.
Please inform our team of any allergies or dietary restrictions.

DESTILADOS

Ginebra, vodka, ron, tequila y mezcal.
Gin, vodka, rum, tequila and mezcal.

GINEBRA *GIN*

GIN MARE	16 €
NORDÉS	16 €
BOMBAY SAPPHIRE	15 €
BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU	18 €
BROCKMANS LONDON DRY	16 €
BULLDOG LONDON GIN	17 €
MARTIN MILLER'S	16 €
HENDRICK'S	17 €
MONKEY 47	18 €
SEAGRAM'S	15 €
ROKU GIN	17 €

VODKA *VODKA*

GREY GOOSE	16 €
BELUGA NOBLE	19 €
BELVEDERE ORGANIC	18 €
KETEL ONE	16 €
TITO'S	18 €

MEZCAL *MEZCAL*

DANZANTES ARTESANAL ENCANTADO	16 €
DEL MAGUEY VIDA	20 €
DANZANTES ESPADÍN JOVEN 47°	24 €
ILEGAL JOVEN	16 €
ILEGAL REPOSADO	28 €
ILEGAL AÑEJO	32 €

RON *RUM*

HAVANA CLUB 7 AÑOS · AÑEJO	18 €
HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS	23 €
KRAKEN SPICED	18 €
ZACAPA 23 YR.	26 €
ZACAPA 25 YR. X.O.	43 €
BACARDÍ CARTA BLANCA	14 €
BACARDÍ 8	17 €
SANTA TERESA GR	15 €
SANTA TERESA 1796	23 €
CACHAÇA LEBLON	16 €

TEQUILA *TEQUILA*

PATRÓN SILVER	19 €
PATRÓN REPOSADO	24 €
PATRÓN AÑEJO	30 €
PATRÓN CIELO	52 €
CLASE AZUL PLATA	48 €
CLASE AZUL REPOSADO	55 €

Consulta con nuestro equipo cualquier alergia o restricción dietética.
Please inform our team of any allergies or dietary restrictions.

WHISKY & LICORES

Whisky, brandy y licores.
Whisky, brandy and liqueurs.

WHISKY BLEND BLENDED

DEWAR'S 12 YR	16 €
DEWAR'S 15 YR	20 €
DEWAR'S 18 YR	30 €
DEWAR'S DOUBLE DOUBLE 21 YR	34 €
DEWAR'S DOUBLE DOUBLE 27 YR	54 €
JAMESON	12 €

SINGLE MALT SINGLE MALT

MACALLAN 12 YR DOUBLE CASK	36 €
MACALLAN 18 YR TRIPLE CASK	64 €
ARDBEG 10 YR	19 €
LAGAVULIN 16	45 €

AMERICANO AMERICAN

FOUR ROSES SMALL BATCH	16 €
MAKER'S MARK	16 €
WOODFORD RESERVE	18 €
BLANTON'S SINGLE BARREL	45 €
JACK DANIEL'S	14 €
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	25 €

WHISKY JAPONÉS JAPANESE

HIBIKI HARMONY	28 €
YAMAZAKI 12	32 €

BRANDY, CALVADOS & COÑAC
BRANDY, CALVADOS & COGNAC

TORRES 20	24 €
TORRES JAIME I	48 €
CALVADOS PERE MAGLOIRE FINE	16 €
HENNESSY V.S.	16 €
HENNESSY X.O.	52 €

LICORES LIQUEURS

AMARETTO DISARONNO 8	6 €
AMARO DEL CAPO	6 €
BAILEYS 7	6 €
COINTREAU	6 €
FRANGELICO 8	6 €
GRAND MARNIER ROUGE	6 €
LIMONCELLO VILLA MASSA	6 €

Alérgenos: 7 Lácteos · 8 Frutos secos
Allergens: 7 Dairy · 8 Tree nuts

Consulta con nuestro equipo cualquier alergia o restricción dietética.
Please inform our team of any allergies or dietary restrictions.

Cuéntanos qué tal ha ido

Tell us how it went

TERRAZA
DE VIVI