

PARA PICAR

TO SNACK

PAN DE CRISTAL CON TOMATE 6
CRYSTAL BREAD WITH TOMATO

Pan de cristal crujiente con
tomate de colgar y aceite virgen extra
Crusty crystal bread with
tomato and extra virgin olive oil

ANCHOAS 00 7
ANCHOVIES 00

Anchoas XL del cantábrico con mató,
miel de caña y tostaditas (dos filetes)
XL Cantabrian anchovies with mató,
cane honey and toast (two fillets)

JAMON DE BELLOTA 21
ACORN-FED HAM

Jamón de bellota 100% Ibérico 50gr
100% Iberian Acorn-fed Ham 50gr

LOMITO IBÉRICO 9
IBERIAN LOMITO

Preso ibérica de bellota 40gr
Acorn-fed iberian pork loin 40gr

SELECCIÓN DE QUESOS DEL MES 20
CHEESE OF THE MONTH SELECTION

Pasta blanda / Corteza enmohecida
Pasta prensada madurada / Azul
Soft paste / Mouldy cheese / Matured
pressed paste / Blue

OSTRAS
OYSTERS

Fine de Claire nº2
Fine de Claire nº2

AL NATURAL 5⁵
NATURAL
Abiertas con una rodaja de limón
Open oysters with a slice of lemon

JAPONESA 6
JAPANESE
Con ponzu, alga wakame y
huevas de salmón
With ponzu, wakame seaweed
and salmon roe.

ENSALADAS Y DIPS

SALADS AND DIPS

STRACIATELLA DE BURRATA 12
BURRATA STRACIATELLA

Tomate semiseco en aceite,
pesto, tapenade y tostaditas
Semi-dried tomato in oil, pesto,
tapenade and toasts

ENSALADA CESAR 14
CESAR SALAD

Taco de lechuga con ensalada Cesar,
parmesano, tomate cherri y pollo frito
Lettuce taco with Caesar salad, parmesan,
cherry tomato and fried chicken

HUMMUS DE GARBANZOS 12⁵
CHICKPEA HUMMUS

Hummus con salsa de tahina,
tofu marinado, pepinillo
encurtido, granada y pan de pita
Hummus with tahini sauce, marinated tofu,
pickled gherkin, pomegranate
and pita bread

**ENSALADA DE TOMATE DE
TEMPORADA** 13⁵
SEASONAL TOMATO SALAD

Tomates de temporada
con salmorejo, paraguayo,
cebolla tierna, pan de ajo y menta
Seasonal tomatoes with
gazpacho, Paraguay, spring onion,
garlic and mint bread

TERRAZA DE VIVI

KIMPTON
VIVIDORA
BARCELONA

CLÁSICOS

CLASSICS

PATATAS BRAVAS VIVI 9[€]
VIVI'S SPICY POTATO WEDGES

Churros de patata con salsa brava y all i oli suave
Potato churros with salsa brava and mild all i oli

CROQUETAS DE JAMÓN IBERICO 13
IBERIAN HAM CROQUETTES

Cinco croquetas cremosas con jamón ibérico
Five creamy croquettes with Iberian ham

TARTAR DE SALMÓN 15[€]
SALMON TARTAR

Blini XL con crema ahumada y huevas de salmón
XL Blini with smoked cream and salmon roe

FISH & CHIPS 17
FISH & CHIPS

Merluza fresca rebozada, patatas fritas y salsa tártara
Fresh battered hake, french fries and tartar sauce

BURGER DE VACA 15
BEEF BURGER

Burger de vaca 200gr partida a la mitad con lechuga, queso cheddar, salsa especial y pan brioche
Beef burger 200gr split in half with lettuce, cheddar cheese, special sauce and brioche bun

BURGER VEGGIE 15
VEGGIE BURGER

Burger de proteína de guisante partida a la mitad con lechuga, champiñones, chimichurri y pan brioche
Pea protein burger halved with lettuce, mushrooms, chimichurri & brioche bun

FRENCH FRIES CON PECORINO 6
FRENCH FRIES WITH PECORINO

Patatas fritas cortadas finas con pecorino rallado y pimienta negra recién molida
Thinly sliced french fries with grated pecorino and freshly ground black pepper

BRASA GRILLED

SOLO NOCHES | ONLY NIGHTS

RIBEYE DE TERNERA VEAL RIBEYE 28

Ribeye de ternera de 300gr con salsa de rábano picante
300g veal ribeye with horseradish sauce

POLLO DE PAGÉS FREE RANGE CHICKEN 15

Contramuslo de pollo deshuesado con mayonesa de limón y especias
Boneless chicken breast with lemon and spice mayonnaise

RAPE MONKFISH 24

Colita de rape de 400/500gr adobada y mayonesa de adobo
marinated monkfish tail and marinated mayonnaise

PORTOBELLO Y HEURA 14[€]
PORTOBELLO AND HEURA

Champiñón portobello confitado con vinagreta de Heura y jengibre
Candied portobello mushroom with heura and ginger vinaigrette

POSTRES DESSERTS

MELOCOTÓN A LA BRASA 10[€]
GRILLED PEACH

Chantillí de coco y galleta de almendra
Coconut chantilly and almond biscuit

CHOCOLATE Y AVELLANA 10[€]
CHOCOLATE AND HAZELNUT

Crema de chocolate 70%, bizcocho de avellana y salsa de gianduja
70% chocolate cream, hazelnut sponge cake and gianduja sauce

HELADOS ARTESANOS DEL MES
ARTISAN ICE CREAM OF THE MONTH

Remolacha con ciruela con yogur griego 8
Beetroot with plum with greek yoghurt

Pistacho con naranja confitada 8
Pistacho with candied orange

Todos los precios incluyen IVA All VAT included
Por favor infórmenos de cualquier requisito especial o alergias alimentarias
Please inform us of any special dietary requirements

TERRAZA DE VIVI

KIMPTON
VIVIDORA
BARCELONA

ESPUMOSOS

SPARKLING WINE



Mas Candí Tinc Set Natural Penedès <i>Macabeu, Xarel·lo</i>	9	30
Torelló Special Edition Brut Reserva Eco Corpinnat <i>Macabeu Parellada, Xarel·lo</i>	11	40
Privat Brut Nature Rose Cava <i>Pinot Noire, Chardonnay</i>	12	42
Terres Brut Nature Corpinnat <i>Xarel·lo, Monastrell, Macabeu, Parellada</i>	14	52
Billecart-Salmon Brut Réserve Champagne <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunie</i>		85
Billecart-Salmon Brut Réserve Rose Champagne <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		115

VINO BLANCO

WHITE WINE



Peces de Ciudad <i>Rueda Verdejo</i>	8	28
Vora La Mar Alella <i>Pansa Blanca</i>	8	28
Dr Loosen Dry Germany <i>Mosel-Saar-Ruwer Riesling</i>	9	30
Els Vinyerons Lluerna Natural Penedès <i>Xarel·lo</i>	9	30
The Whare Ra Marlborough, New Zeland <i>Sauvignon Blanc</i>	12	44
A Coroa Lias Valdeorras <i>Godello</i>		46
Chablis, Colettes Gros Bourgogne, Francia <i>Chardonnay</i>		54

VINO ROSADO

ROSE WINE



Franck Masard Mas Amor Catalunya <i>Garnatxa negra Tempranillo</i>	8	24
Morenillo, Bernaví Terra Alta <i>Morenillo</i>	8	25
Chateau de L'Aubade Coste de Provance, Francia <i>Grenache, Carignan, Syrah</i>		34
La Pequeñita Rosado Macerado Rioja <i>Maturana Blanca, Madurada Tinta</i>		46

VINO TINTO

RED WINE



Rebeldes <i>Garnatxa, Syrah</i>	8	28
Bozeto de Exopoto Bodegas Exopoto Rioja <i>Garnacha tinta, Tempranillo, Graciano</i>	8	28
Els Vinyerons Saltamartí Natural Penedès <i>Ull de Llebre, Garnatxa</i>	9	30
Les Argeliers Languedoc <i>Pinot Noir</i>	10	32
Lo Simo Priorat <i>Garnacha</i>	11	36
Finca De Los Locos Rioja <i>Tempranillo</i>		52

Todos los precios incluyen IVA All VAT included
Por favor infórmenos de cualquier requisito especial o alergias alimentarias
Please inform us of any special dietary requirements

COCTELES DE LA CASA SIGNATURE COCKTAILS

Consulta con nuestro equipo
el cóctel que deseas
*Ask our team for the cocktail
of your dreams*

SIGNATURE COCKTAILS

BEE SOUR	14
Bourbon, sirope de miel, romero, limón y clara de huevo <i>Bourbon, honey syrup, rosemary, lemon and egg white</i>	
BASIL SEA	14
Ron, agua de aloe vera, lima, albahaca, solución salina y lima <i>Rum, aloe vera water, lime, basil, saline solution</i>	
HEMINGWAY IN LOVE	14
Ron, licor maraschino, lima, albahaca, solución salina y lima. <i>Rum, Maraschino, lime, basil, grapefruit juice, angostura and soda</i>	
FRESCA PASSIONE	14
Tequila, licor de naranja, fruta de la pasión, sirope de almendras, zumo de naranja, piña y lima. <i>Tequila, orange liquor, passion fruit, almond syrup, orange juice, lima and pineapple</i>	
MEZCALITO PICANTE	14
Mezcal, lima, azúcar picante y hojas kéfir <i>Mezcal, lime, sugar, spicy and kefir</i>	
TIKI VIVIDORA	14
Ron, mezcal, piña, fruta de la pasión, lima, sirope de vainilla, angostura y hibiscos. <i>Rum, mezcal, pineapple, passion fruit, lime, vanilla syrup, angostura and hibiscus</i>	
WATERMELON SUMMER	14
Vodka, lima, azúcar, sandía y hojas de menta <i>Vodka, lime, sugar, watermelon and leaves mint</i>	
JAPANESE MULE	14
Vodka, ginger beer, lima, angostura y espuma de té de Jazmin. <i>Vodka, ginger beer, lime, angostura and tea Jazmin tea</i>	

COCKTAILS APERITIVO

APPETIZER COCKTAIL

VIVI SPRITZ	14
Martini Fiero, licor de flor de sauco, cava y naranja. <i>Martini Fiero, elderflower liquor, cava and orange</i>	
PINK LADY	14
Ginebra, licor de flor de sauco, lima, azúcar y cava. <i>Gin, elderflower liquor, lime, sugar and cava</i>	
IL TORINESE	14
Martini Rubino, Martini bitter, Martini ambrato, naranja y tonica. <i>Martini Rubino, Martini Bitter, Martini Ambrato, orange and tonic water</i>	
BARCELONA ICE LEMONADE	14
Whisky, licor de flor de sauco, lima y té roibos. <i>Whisky, elderflower liquor, lime and roibos tea</i>	

SANGRÍA VIVI

SANGRIA VIVIDORA	14	25
Ginebra, vermouth blanco, kiwi, manzana, yuzi y vino blanco. <i>Gin, white vermouth, kiwi, apple, yuzu and white wine</i>		



DESTILADO POR BOTELLA

SPIRITS BOTTLES

INCLUYE LA BOTELLA MÁS 10 RESFRESCOS Y HIELO

Grey goose (Vodka)	150
Bombay sapphire (Gin)	180
Dewar's 8 años (Whisky)	220
Patrón Silver (Tequila)	220
Santa Teresa (Rom Añejo)	220

Todos los precios incluyen IVA All VAT included
Por favor infórmenos de cualquier requisito especial o alergias alimentarias
Please inform us of any special dietary requirements

TERRAZA DE VIVI

KIMPTON
VIVIDORA
BARCELONA

GINEBRAS GIN

Aviation (U.S.)	15
Beefeater 24 (U.K.)	14
Brockmans (U.K.)	15
Gin Mare (Spain)	15
Ginraw (Spain)	14
Hendrick's (Scotland)	14
Martin Miller's (U.K. Iceland)	14
Monkey 47 (Germany)	16
Nordes (Spain)	14
Sipsmith Green Gin (U.K.)	14
Botanist (Scotland)	15
Tanqueray Ten (U.K.)	15
By the Dutch (The Netherlands)	15
Gin Numero 3 (U.K.)	14

WHISKY BLEND

Johnnie Walker Blue Label (Scotland)	40
Monkey Shoulder (Scotland)	14
Compass Box Hedonism (Scotland)	20
Chivas 18 (Scotland)	20

WHISKY

Four Roses Single Barrel (Kentucky)	13
Maker's Mark (Kentucky)	13
Michter's Rye (Kentucky)	15
Woodford's Reserve (Kentucky)	16

VODKA

Absolut Elyx (Sweden)	16
Belvedere (Poland)	15
Ciroc (France)	15
Grey Goose (France)	15

WHISKY DE MALTA

Ardbeg 10 (Islay)	15
Bunnahabhain 12 (Islay)	15
Bruichladdich The Classic Ladie (Islay)	15
Octomore (Islay)	37
Glenkinchie 12 (Lowland)	15
Springbank 10 (Campbeltown)	13
Glenrothes Sherry Cask (Speyside)	15 ⁵⁰
Benriach 10 Curiositas (Speyside)	13 ⁵⁰
Macallan Double Cask (Speyside)	16
Macallan Rare Cask (Speyside)	50
Highland Park 12 (Orkney)	14
Glendronach 12 (Highland)	15
Dalmore 15 (Highland)	20
Aberfeldy 16 (Highland)	16
Glenlivet Founder's Reserve (Highland)	14
Hibiki Harmony (Japan)	28
Yamazaki 12 (Japan)	30
Hakushu 12 (Japan)	30
Nikka Miyagikio (Japan)	22
Nikka Coffey Grain (Japan)	16

RON RUM

Appleton Estate 12 (Jamaica)	15
Botran 12 (Guatemala)	15 ⁵⁰
Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela)	15
Dos Maderas 5+3 (Caribe)	15
El Dorado 12 (Guyana)	16
Gosling's Black Seal (Bermuda)	13
Havana Seleccion De Maestros (Cuba)	15
Plantation 20 Aniversario Xo (Barbados)	20
Plantation Pineapple (Caribe)	18
Plantation Panama 2004 (Panama)	18
Plantation Xaymaca (Jaimaca)	16
Zacapa Centenario 23 (Guatemala)	18
Ron Wray & Nephew Overproof (Jamaica)	15
Banks 5 Years Island (Caribe)	15
Clement 10 (Martinique)	26

Todos los precios incluyen IVA All VAT included
Por favor informenos de cualquier requisito especial o alergias alimentarias
Please inform us of any special dietary requirements

CERVEZAS, SIDRA ZUMOS Y REFRESCOS BEERS, CIDER JUICES & SOFT DRINKS

BARRIL

Estrella Damm
Lager, Barcelona



5 6⁵⁰

Complot
IPA, Barcelona

6 7⁵⁰

LATA O BOTELLA CAN OR BOTTLE

Daura.
Lager, Barcelona



6

Free Damm 0,0
Lager, Barcelona

5

Turia
Valencia Märzenbier

6

Garage Ocata
IPA, Barcelona

8

Garage Riba
Lager, Barcelona

7

ZUMOS JUICES

Naranja, Piña, Melocotón,
Arándano, Pomelo y Manzana.
Orange, Pineapple, Peach, Cranberry,
Grapefruit and Apple

3⁵⁰

REFRESCOS SOFTDRINKS

Cocacola, Cocacola Zero,
Fanta Naranja o Limón,
Sprite, Fever Tree tónica
Cocacola, Cocacola Zera,
Orange Fanta, Lemon Fanta,
Sprite, Fever Tree Tonic Water, Nestea

4⁵⁰

CAFÉS E INFUSIONES COFFEES & TEAS

CAFÉ DE FINCA

Espresso 3⁵⁰

Doble Espresso 4⁵⁰
Double Espresso

Americano 3⁵⁰
American

Cortado 4
Machiato

Café con leche 4⁵⁰
Caffé latte

Flat white 4⁵⁰

Capuccino 4⁵⁰

Chocolate caliente 4⁵⁰
Hot chocolate

CAFÉS E INFUSIONES COFFEES & TEAS

CAFÉ DE FINCA

Ceilán Breakfast (Negro Black) 5⁵⁰

Sencha Fuji (verde Green) 5⁵⁰

China Pu-ehr (Rojo Red) 5⁵⁰

Té de Jazmin 5⁵⁰
Jasmine Tea

Mint Splash 5⁵⁰

Rooibos Equilibrio 5⁵⁰
Rooibos Tea