



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)

PRECIOS

TEMPORADA BAJA DE NOVIEMBRE A MARZO:

Heavy cocktails “Be Yourself”: 68 € / pax

Heavy cocktails “Make it Count”: 76 € / pax

Heavy cocktails “Have Fun”: 89 € / pax

TEMPORADA ALTA DE ABRIL A OCTUBRE:

Heavy cocktails “Be Yourself”: 74 € / pax

Heavy cocktails “Make it Count”: 81 € / pax

Heavy cocktails “Have Fun”: 92 € / pax

SÁBADOS TEMPORADA ALTA:

Heavy cocktails “Be Yourself”: 76 € / pax

Heavy cocktails “Make it Count”: 83 € / pax

Heavy cocktails “Have Fun”: 94 € / pax

* Todos los precios incluyen I.V.A.

CONDICIONES GENERALES

- Se debe elegir el mismo menú para todo el grupo.
- La selección del menú debe ser notificada mínimo 7 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

+34 936 425 400

Kimptonvividorahotel.com

Casadevivi.com