



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 <i>Thin crispy bread with tomato and EVOO</i>	4,50€
Jamón ibérico de bellota, 80 g <i>Acorn-fed, Iberian pork loin, 80g</i>	29€
Ostra Super Spéciale Normandie N°3 al natural <i>Super Spéciale Normandie No3 natural oyster</i>	u. 6€
1/2 docena de Ostra Super Spéciale Normandie N°3 <i>Super Spéciale Normandie No3 natural oyster, 1/2 dozen</i>	32€
Las bravas de VIVI <i>VIVI's famous bravas</i>	8€
Croquetas de jamón ibérico de bellota, mín. 3 u <i>Acorn fed Iberian ham croquettes, min. 3 units</i>	u. 3€
Croquetas de ceps, mín. 3 u <i>Ceps croquettes with almond milk, min. 3 units</i>	u. 3€
Croquetas de escudella, mín. 3 u <i>Escudella croquettes, min. 3 units</i>	u. 3€
Fritura de calamar de playa marinado en jengibre y mahonesa de cardamomo <i>Fried ginger squid with cardamom mayonnaise</i>	19€
Ensalada de Bimi, zanahorias, col Kale y tomates confitados <i>Tender stem Bimi broccoli with carrots, kale and confit tomatoes</i>	15€
Ensalada de tomates de temporada marinados, burratina de búfala y albahaca <i>Seasonal tomato salad with buffalo burratina and basil</i>	15€
Ensalada Rusa, huevo de codorniz y atún Bluefin <i>Russian salad with quail's egg and Bluefin tuna</i>	13€
Tartar de Remolacha, cremoso de aguacate y mini brotes <i>Beetroot tartar, creamy avocado and mini sprouts</i>	14€
Carpaccio de gamba roja, crema de ajos confitados y salsa americana <i>Red prawn carpaccio with confit garlic cream and American relish</i>	24€

No dude en consultar intolerancias o alergias con el equipo. Carta de alérgenos a vuestra disposición.

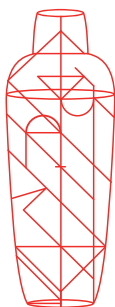
*Don't hesitate to talk to the team about intolerances and allergies. Allergen letter at your disposal.*

Ceviche de corvina salvaje, cebolla roja, boniato y cancha serrana <b>Wild sea bass ceviche with red onion, sweet potato and toasted corn</b>	15€
Sashimi de Bonito en escabeche frío de Chardonnay <b>Spanish mackerel sashimi in a cold, Chardonnay escabeche</b>	18€
Tartar de salmón marinado con jengibre y cremoso de aguacate <b>Marinated salmon tartar with ginger and avocado cream</b>	15€
Hamburguesa de vaca madurada, bacon a la brasa, cebolla crujiente y cheddar <b>Aged beef burger, grilled bacon, crispy onion and cheddar</b>	20€
Beyond burger con mahonesa, cheddar, tomate, lechuga y patatas fritas <b>Beyond burger with mayonnaise, cheddar, tomato, lettuce and fries</b>	18€
Bikini mallorquín de sobrassada Xesc Reina y queso Mahón ahumado <b>Mallorcan toasted sandwich with Xesc Reina sobrasada and somoked Mahón cheese</b>	15€
Tacos mejicanos de bogavante con pico de gallo y aguacate <b>Mexican lobster tacos with pico de gallo and avocado</b>	20€

## POSTRES / DESSERTS

Bowl de fruta fresca cortada, frutos rojos y menta <b>Bowl of fresh cut fruit, berries and mint</b>	8€
Brownie de chocolate negro 70%, nueces pecanas y vainilla <b>70% dark chocolate, pecan nut and vanilla brownie</b>	8€
Date un CAPRICCIO by Sandro Desi Helado artesano de frambuesa, limón y menta Helado artesano de kéfir y lima Helado artesano de vainilla crocanti Sorbete artesano de cítricos	5€
<b>Sandro Desi's artisan ice-creams and sorbets</b> <b>Raspberry ice-cream with lemon and mint</b> <b>Kefir and lime ice-cream</b> <b>Vanilla crocanti ice-cream</b> <b>Citrus sorbet</b>	

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.***



## ESSENCE MOCKTAILS

- 14€ -

### **Essence Grove**

Seedlip Grove, Fresa, Manzana, Sirope Palomitas, Limón, Clara de Huevo  
*Seedlip Grove, Strawberry, Apple, Popcorn Syrup, Lemon, Egg White*

### **Essence Garden**

Seedlip Garden, Shiso, Hierba de Limón, Limón  
*Seedlip Garden, Shiso, Lemongrass, Lemon*

### **Essence Spice**

Seedlip Spice, Fresa, Rooibos, Fruta de la Pasión, Vainilla, Limón  
*Seedlip Spice, Roiboos, Passion Fruit, Vanilla, Lemon*

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

### **Vivicolada**

Santa Teresa Gran Reserva, Coco, Piña Braseada, Demerara, Falernum  
*Santa Teresa Gran Reserva, Coconut, Grilled Pineapple, Demerara, Falernum*  
16€

### **Mango Loco**

Don Julio, Chilies, Mango, Limón, Pomelo, Agave, Esterificación WOW  
*Don Julio, Chilies, Mango, Lemon, Grapefruit, Agave, Esterification WOW*  
18€

### **Melon Mule**

Ketel One, Melón, Limón, Agua Tónica Elderflower  
*Ketel One, Melon, Lemon, Elderflower Tonic Water*  
16€

### **Samba**

Cachaza, Triple Sec, Mango, Jengibre, Limón  
*Cachaça, Triple Sec, Mango, Ginger, Lemon*  
16€

### **Summer Sun**

Don Julio Blanco, Mezcal, Rooibos, Fruta de la Pasión, Lima, Aaverna  
*Don Julio Blanco, Mezcal, Rooibos, Passion Fruit, Lime, Aaverna*  
17€

### **Southside 2.0**

Tanqueray Ten, Shiso, Hierba de Limón, Limón  
*Tanqueray Ten, Shiso, Lemongrass, Lemon*  
16€

### **Don Vividora**

Don Julio Blanco, Fresa, Manzana, Sirope Palomitas, Limón, Clara de Huevo  
*Don Julio Blanco, Strawberry, Apple, Popcorn Syrup, Lemon, Egg White*  
19€

### **Red Sun**

Ketel One, Frutos Rojos, Mandarina, Vainilla, Limón, Espuma de Frutos Rojos  
*Ketel One, Berries, Mandarin, Vanilla, Lime, Red Berry Foam*  
16€

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.*

SELECCIÓN DON JULIO



TEQUILA  
**Don Julio**

Don Julio Selection  
20 €

**FLOR DE MARGARITA**

Don Julio Blanco, Kaffir Lime,  
Flor de Saúco, Agave

*Don Julio Blanco, Kaffir Lime,  
Elderflower, Agave*

---

**PALOMA**

Don Julio Reposado, Mezcal, Pomelo,  
Chipotle, Leche de Coco

*Don Julio Reposado, Mezcal, Grapefruit,  
Chipotle, Coconut Milk*

## SANGRIAS



### Red Sangria

13€ 40€

Brandy, Triple Sec, Zumo de Naranja, Zumo de Limón, Sirope de Azúcar, Sirope de Canela, Vino Tinto

*Brandy, Triple Sec, Orange Juice, Lemon Juice, Sugar Syrup, Cinnamon Syrup, Red Wine*

### White Sangria

13€ 40€

Ron, Triple Sec, Licor de Melocotón, Zumo de Piña, Fruta De La Pasión, Sirope de Azúcar, Vino Blanco

*Rum, Triple Sec, Peach Liqueur, Pineapple Juice, Passion Fruit, Sugar Syrup, White Wine*

### Sparkling Sangria

14€ 45€

Ginebra, Triple Sec, Frutos Rojos, Licor de Mora, Zumo de Limón, Sirope de Azúcar, Vino Espumoso

*Gin, Triple Sec, Red Fruits, Black Berry Liqueur, Lemon Juice, Sugar Syrup, Sparkling Wine*



## VINO ESPUMOSO Y CHAMPÁN SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

### Parxet Cuvée 21 brut, D.O. Cava

9.50€ 35€

Pansa blanca

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

13€ 42€

Chardonnay, parellada, xarel·lo

### Ars Collecta Grand Rose Reserva, D.O. Cava

15€ 45€

Pinot noir, trepat, xarel·lo

### Veuve Clicquot Brut, D.O. Champagne

21€ 110€

Chardonnay, pinot meunier, pinot noir

### Veuve Clicquot Brut Rosé, D.O. Champagne

120€

Chardonnay, pinot meunier, pinot noir

## VINO BLANCO - WHITE WINE

**La Charla, D.O. Rueda**

Verdejo



8.50€



32€

**Vora la Mar, D.O. Alella**

Pansa blanca

8.50€

34€

**Chivite Legardeta, D.O. Navarra**

Chardonnay

9.50€

36€

**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 Rimat, 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

36€

## VINO TINTO - RED WINE

**El Pispá, D.O. Monsant**

Garnatxa



8.50€



32€

**Artuke, D.O. Rioja**

Tempranillo, viura

9€

34€

**Cuando el Río Suena, D.O. Ribera del Duero**

Tinta fina

10€

36€

**Bozeto by Exopoto, D.O. Rioja**

Garnatxa tinta, tempranillo, graciano

38€



## GINEBRAS - GIN

### Cataluña - Catalonia

Gin Mare	16€
Ginraw Original	16€

### España - Spain

Gin Xoriguer	15€
Nordés	16€

### Inglaterra - England

Bombay Bramble	16€
Bombay Sapphire	15€
Brockmans London Dry Gin	16€
Bulldog London Gin	17€
Martin Miller's	16€
Tanqueray London	15€
Tanqueray Ten	17€

### Escocia - Scotland

Hendrick's	17€
The Botanist Islay Dry Gin	16€

### Alemania - Germany

Monkey 47	17€
-----------	-----

### Francia - France

G'vine Floraison	17€
------------------	-----

### Estados Unidos - USA

Seagram's	15€
-----------	-----

### Japón - Japan

Roku Gin	17€
----------	-----

---

## VODKA

### Rusia - Russia

Beluga	19€
Stolichnaya Elit	19€

### Francia - France

Ciroc	16€
Grey Goose	16€

### Polonia - Poland

Belvedere	17€
-----------	-----

### Canadá - Canada

Crystal Head	18€
--------------	-----

### Holanda - Holland

Ketel One	16€
-----------	-----

### Estados unidos - USA

Tito's	18€
--------	-----

## RON - RUM

### República Dominicana

#### Dominican Republic

Barceló Añejo	15€
Barceló Imperial	24€

### Cuba

Havana Club 7 Años Añejo	18€
Havana Selección Maestros	23€

### Trinidad

Kraken Spiced	18€
---------------	-----

### Islas Virgen -Virgin Islands

Sailor Jerry Spiced Vainilla	15€
------------------------------	-----

### 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	17€
Santa Teresa 1797	23€

### Cachaça

Cachaça Capucan	16€
-----------------	-----

---

## TEQUILA Y / AND MEZCAL

### Tequila

Patrón Silver	16€
Patrón Reposado	23€
Patrón Añejo	30€
Don Julio Blanco	19€
Don Julio Reposado	26€
Don Julio 1942	52€
Clase Azul Tequila Reposado	52€

### Mezcal

Danzantes Artesanal Encantado	16€
Mezcal del Maguey Vida	18€
Mezcal Danzantes Espadín Joven 47º	20€
Mezcal Joven Casamigos	35€

## WHISKY MEZCLA - WHISKY BLEND

### Escocia - Scotland

Monkey Shoulder	15€
Johnnie Walker Black	15€
Johnnie Walker Blue Label	53€

### Irlanda -Ireland

Jameson	12€
---------	-----

### Single Malt

#### Speyside

Glenfiddich 12 Years	16€
Glenfiddich 18 Years	18€
Glenrothes 12 Years	16€
Glenrothes Sherry Cask	18€
Macallan 12 Years Sherry Oak	24€

### Islay

Ardbeg 10 Años Malt	17€
Lagavulin 16 Malt	47€

### Highland

Highland Park 12 Años	18€
-----------------------	-----

### Lowland

Glenkinchie Malt	21€
------------------	-----

### Island

Talisker 10 Years	26€
-------------------	-----

---

## AMERICAN WHISKY WHISKY AMERICANO

### Kentucky

Buillet Bourbon	14€
Buillet Rye	14€
Four Roses Small Batch	16€
Makers Mark	14€
Woodford Reserve	18€
Blanton's Single Barrel	45€

### Tennessee

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

### Japan whisky

Hibiki Harmony	28€
Yamazaki 12	32€

## APERITIVO Y DIGESTIVOS APERITIVO AND DIGESTIVES

### Amaros

Amaro Averna	10€
Vecchio Amaro del Capo	10€

### Bitter

Aperol	12€
Campari	12€

## VERMUT - VERMOUTH

### Cataluña - Catalonia

Vermut de Luna	6€
El Polvori	8€
Yzaguirre Blanco Reserva	8€
Yzaguirre Rojo Reserva	8€
Yzaguirre Blanco Extra Dry	8€
Reserva Especial	

### Italia - Italy

Carpano Antica Formula	10€
------------------------	-----

## BRANDY

### Cataluña - Catalonia

Brandy Torres 20	24€
Brandy Torres Jaime I	52€

### Cognac

Cognac Hennessy V.S.	14€
Cognac Hennessy X.O.	45€
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	14€

### Calvados

Calvados Pere Magloire Finec	16€
Calvados Roger Groult Pays d'Auge	18€

## LICORES - LIQUORS



Amaretto Disaronno	8€
Baileys	8€
Chambord Licor Royal	8€
Cointreau	8€
Frangelico Licor Avellana	8€
Grand Marnier Rojo	8€
Jagermeister	6€
Limoncello Villa Massa	6€
Whisky Drambuie	8€
Ratafia Surrealista	6€

## CERVEZA - BEER

### Bottle - Botella

Estrella Damm, Barcelona <i>lager</i>	6.50€
Daura, Barcelona <i>Lager</i>	6.50€
Free Damm 0,0, Barcelona <i>Lager</i>	5€
Turia, Valencia <i>Märzenbier</i>	6.50€
Corona, Mexico <i>Pilsner</i>	7€

### Barril - Barrel

		
Estrella Damm, Barcelona <i>Lager</i>	6€	7,50€
Complot, Barcelona <i>IPA</i>	6.50€	8€

Cubo Corona x 5  
*Bucket of Corona Beers*  
*Pilsner*  
30€

## BEBIDAS - SOFT DRINKS

Agua Veri	4,50€
<b>Veri water</b>	
Vichy Catalan	5€
<b>Vichy Catalan Sparkling Water</b>	
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€
<b>Fanta Orange</b>	
Fanta Limon	5,50€
<b>Fanta lemon</b>	
Sprite	5,50€
Nestea	5,50€
Red Bull	6€
Red Bull Sin Azúcar	6,50€
<b>Red Bull Sugar Free</b>	

## ZUMOS - JUICES

Naranja, Piña, Melocotón,  
Arándanos, Pomelo, Manzana

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

## CAFÉS - COFFEES

Espresso	4€
Espresso Doble / <b>Double Espresso</b>	4.50€
Americano	5€
Cortado	4,50€
Café con leche / <b>Latte</b>	5€
Cappuccino	5€
Chocolate caliente / <b>Hot chocolate</b>	6€
Carajillo	8€
Leche Vegetal, sup.	0,50€
<b>Plant-based milk</b>	

## 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**