

VIVANCO

 PLATOS VEGETARIANOS

 PLATOS VEGANOS

 PLATOS APTOS CELÍACOS





Agradecemos informar al camarero si es celíaco o tiene alguna intolerancia/alergia para asegurar la manipulación y cuidados correspondientes en la preparación. Puede solicitar pan sin T.A.C.C. al camarero.

SÍMBOLOS DE ALÉRGENOS




mercado pago

 CUBIERTO
\$ 1.950,00.

ENTRADAS PARA COMPARTIR

PROVOLETA SUREÑA

Escabeche de hongos, eneldo y nueces pecan.

\$ 12.710,00.

PROVOLETA SUREÑA OPCIÓN VEGGIE

Queso vegano, escabeche de hongos, eneldo y nueces pecan.

\$ 12.710,00. 

LANGOSTINOS CROCANTES

Con salsa tártara de maracuyá y chips de batata.

\$ 12.760,00.

RABAS

Con aderezo Vivanco.

\$ 20.570,00.

EMPANADAS DE CARNE

cortadas a cuchillo con ciruelas y salsa de tomate picante. (2 unidades)

\$ 5.790,00.



RIBS DE CERDO LAQUEADAS

Con salsa barbacoa acompañada de papa rellena con chutney de cebolla.

\$ 21.600,00.

BROCHET MIXTO CON COLESLAW Y PAPAS ESPAÑOLAS

Ternera, pollo, zucchini, morrón, cebollas y berenjenas.

\$ 22.010,00.

BIFE DE CHORIZO MARINADO

Con Ghee de pimentón ahumado, crostin de queso y damasco acompañado de mix de verdes y reducción de aceto.

\$ 24.310,00.

WRAP DE BONDIOLA DESMECHADA

Con lechuga, tomate y cebolla ciselada con alioli de lima, cilantro y menta.

\$ 15.600,00.

TRUCHA A LA MANTECA

de salvia con arancini di riso y vegetales salteados.

\$ 22.470,00.

PASTAS



CANELONES

De ricota y verdura con salsa mixta.

\$ 17.720,00.

PANZOTTIS DE RICOTA Y MORCILLA

Con salsa de cebollas, panceta y arvejas.

\$ 17.180,00.

RAVIOLONES DE CORDERO Y QUESO BRIE

Con crema suave de limón.

\$ 18.830,00.

SORRENTINOS DE JAMÓN Y MOZZARELLA

Con salsa rosa.

\$ 14.950,00.

SORRENTINOS DI SEPIA

De trucha ahumada, ricota y nueces con tomates a la chapa y gremolata de albahaca y menta fresca.

\$ 18.380,00.

PENNE RIGATTI

Con salsa caprese.

\$ 11.640,00. 🌿 🍷



BIFE DE CHORIZO

350 gr. con guarnición.*

\$ 24.760,00. 🌿

MATAMBRITO DE CERDO

Con gremolata de cítricos con guarnición.*

\$ 22.890,00. 🌿

POLLO DESHUESADO

muslo o pechuga con guarnición.*

\$ 15.110,00. 🌿

BONDIOLA GRILLE

300 gr. con guarnición.*

\$ 20.040,00. 🌿

TABLA DE CARNES GRILLADAS

Bife de chorizo 250 gr.
Bondiola de cerdo 150 gr.
Matambre a la fugazzeta.
Pollo muslo. 🌿
Guarnición. *

\$ 41.940,00.

La tabla de carnes es un producto que ya tiene descuento aplicado, el cual no es acumulable con otros descuentos o promociones en vigencia.

minutas



FILET DE MERLUZA A LA ROMANA

Con puré de papas y rúcula fresca.

\$ 17.900,00.

SUPREMA O MILANESA A LA FIORENTINA

Con salsa bechamel, espinaca, queso gratinado, papas al natural con oliva y pimentón ahumado.

\$ 19.010,00.

MEDALLÓN DE LEGUMBRE

Con chips de batatas, quinoa y cherry.

\$ 16.370,00. 🌿

MATAMBRE A LA PIZZA

Con rúcula fresca y papas fritas.

\$ 19.700,00. 🌿

*OPCIONES DE GUARNICIÓN

> Puré de papas o calabaza.

> Papas fritas. 🌿

> Arroz o ensalada. 🌿



» MENÚ INFANTIL

PLATO - BEBIDA - POSTRE

\$ 15.310,00.

Menú promocional para menores no acumulable con descuentos o promociones en vigencia.

PLATO: opciones

NUGGETS DE POLLO

al horno con papas fritas.

MILANESA DE PECETO

con puré o papas fritas.

MACARRONES

con salsa rosa. 🌿 🍷

BEBIDA: opciones

Agua mineral / Saborizada Gaseosa.

POSTRE: opciones

Flan casero. 🌿

Ensalada de frutas.

Helado.



ENSALADA VEGGIE

Mix de hojas verdes, arroz yamani, tofu marinado, carpaccio de zucchini, calabaza y berenjenas asadas.

\$ 13.730,00. 🌱

ENSALADA RENCETAS

Mix de verdes, boconccinos, garrapiñada de almendras, bondiola curada, cebolla morada y reducción de aceto.

\$ 14.440,00.

ENSALADA CAESAR

Mix de hojas verdes, croutones, panceta crocante, queso parmesano, pollo a la plancha y aderezo caésar.

\$ 13.760,00.

ENSALADA DE BURRATA

Para compartir con rúcula tomates secos, reducción de aceto, pesto suave de albahaca y nueces crocantes.

\$ 20.600,00. 🌱

Puede armar su propia ensalada seleccionando sus componentes:

Huevo / rúcula / hojas verdes / tomate / cebolla zanahoria / papas / remolacha.

3 componentes \$ 7.270,00.

5 componentes \$ 8.900,00.

Comp. extra \$ 3.650,00.



TIRAMISÚ

\$ 6.320,00.

NEW YORK CHEESECAKE

con mermelada de membrillos e higos en almíbar.

\$ 6.150,00.

STRUDEL DE MANZANAS

y nueces pecan acompañado con helado de crema americana.

\$ 6.680,00.

VOLCÁN DE CHOCOLATE

con helado de Bailey's, cascaritas de naranja y coulis de frutos rojos.

\$ 6.680,00.

CREME BRULÉ

\$ 6.040,00.

FLAN CASERO

con dulce de leche acompañado con un crocante de miel.

\$ 4.410,00. 🌱

HELADO

Dos bochas. Frutilla / chocolate dulce de leche / limón.

\$ 4.690,00.

MIX DE FRUTAS

\$ 4.690,00. 🌱

POSTRE VIGILANTE

Queso y dulce de batata o membrillo.

\$ 4.690,00. 🌱



Sin Alcohol

AGUA MINERALIZADA

Botella 750 cc.

\$ 3.210,00.

AGUA SABORIZADA

Botella 500 cc

\$ 3.400,00.

GASEOSA *Coca-Cola*

Botella individual 500 cc

\$ 3.400,00.

Botella grande 1500 cc

\$ 8.360,00.

JARRA DE LIMONADA

Limón, menta & jengibre. 1000 cc

Puede solicitarla SIN azúcar.

\$ 7.550,00.

JUGO EXPRIMIDO

Naranja / Pomelo.

\$ 5.720,00.

LICUADO

Banana / Durazno.

\$ 6.610,00.

MILKSHAKE

Dulce de leche / Frutilla. Chocolate / Crema americana.

\$ 7.140,00.

JUGO DETOX DE NARANJA

con manzana y espinaca.

\$ 7.880,00.

JUGO DETOX VERDE

con manzana, espinaca, pepino, limón y jengibre.

\$ 7.880,00.

CAFÉ



TÉ	\$ 3.260,00.
CAFÉ	\$ 3.260,00.
CAFÉ AMERICANO	\$ 4.120,00.
CAFÉ CON LECHE	\$ 4.460,00.
CAFÉ DOBLE	\$ 5.140,00.
LÁGRIMA	\$ 4.120,00.
CAPUCHINO	\$ 5.650,00.
CAPUCHINO DOBLE	\$ 6.620,00.
SUBMARINO	\$ 7.080,00.



ESPECIALES

CAFÉ CALIPSO

Tía María, crema, café y canela.

\$ 7.860,00.

CAFÉ VIENÉS

Crema, café y cacao.

\$ 7.860,00.

CAFÉ IRLANDÉS

Whisky, café, azúcar y crema.

\$ 7.860,00.

CERVEZAS



PORRÓN \$ 4.970,00.
LITRO \$ 9.050,00.



PORRÓN \$ 6.740,00.
LATA 473 \$ 6.400,00.
LITRO \$ 11.750,00.



LATA \$ 5.650,00.
LITRO \$ 9.920,00.



PORRÓN \$ 5.660,00.



LATA 473 \$ 5.020,00.
IPA
STOUT
ROJA

CERVEZAS SIN ALCOHOL



PORRÓN \$ 6.740,00.

combinados



Fernet Branca

& Cola
\$ 7.340,00.

BRANCA MENTA

con Sprite.
\$ 7.340,00.



con Sprite o tónica.
\$ 7.340,00.

CAMPARI

naranja o tónica
\$ 7.340,00.

LICORES

CHIVAS REGAL 12	\$ 10.000,00.
J. WALKER RED	\$ 9.300,00.
J&B	\$ 9.300,00.
BLENDERS	\$ 6.710,00.
TÍA MARÍA	\$ 6.710,00.
BORGHETTI	\$ 7.720,00.

Cocktails



NEGRONI

Gin, campari, vermut rojo, rodaja de naranja.

\$ 6.990,00.

SANGRÍA DEL LITORAL

Malbec, ron añejo, almíbar de durazno y maracuyá, Sprite, brocheta con frutos de estación.

\$ 6.990,00.

AMERICANO

Campari, vermut rojo, agua con gas, rodaja de naranja.

\$ 6.990,00.

GIN TONIC

Gin, agua tónica, rodaja de lima o limón.

\$ 6.990,00.

APEROL SPRITZ

Aperol, extra brut, agua con gas, rodaja de naranja.

\$ 6.990,00.

SCOTCH OLD FASHIONED

Whisky escocés, azúcar, amargo de angostura, piel de naranja.

\$ 6.990,00.

GARIBALDI

Campari, jugo de naranja fresco, rodaja de naranja.

\$ 6.990,00.

FERMELO MINT

\$ 6.990,00.

COMBOS DE TARDE

Disponibles
de 16:00 a 20:00 Hs.

COMBO

PICADA DE Campari

Jamón crudo, longaniza, queso dambo, empanaditas, lomito ahumado, tomates cherry y nueces. + Cazuela de papas fritas. + Warsteiner botella 1lts

\$ 30.190,00.

COMBO

PAPAS RÚSTICAS

con queso cheddar, panceta crocante y verdeo. + Warsteiner botella 1lts

\$ 20.180,00.

COMBO

RA8as

Rabas acompañadas con dip de aderezo Vivanco. + Cazuela de papas fritas. + Warsteiner botella 1lts.

\$ 28.430,00.

COMBO

CIABATA BROASTER

Sandwich de pollo broaster con rúcula, tomate y aderezo Vivanco. + Cazuela de papas fritas. + Warsteiner lata 473cl.

\$ 17.600,00.

Reservas Restaurante

Daniel / Ailín

(54) 11 5512-3976 / (54) 11 6029-2315
ventas@vivanco.com.ar

Vivanco Eventos

Valeria Alvarado

(54) 11 3756-6359
info@vivanco.com.ar

Vivanco Catering

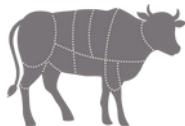
Florencia García

(54) 11 3358-2790
ventas@vivanco.com.ar

Sábados Domingos & Feriados

al mediodía

CORTES POR PORCIÓN



CHORIZO
\$ 5.800,00.


MORCILLA
\$ 5.800,00.

PECHITO DE CERDO
con guarnición *.
\$ 23.900,00. 

MATAMBRE DE CERDO
con guarnición *.
\$ 22.890,00 

COSTILLAR DE TERNERA
con guarnición.
\$ 26.600,00. 

VACÍO DE TERNERA
con guarnición *.
\$ 26.980,00. 

POLLO AL ASADOR
con guarnición *.
\$15.110,00. 

Las parrilladas Clásica, Mix de Carnes y Promos con botella de vino son productos que ya tienen descuento aplicado, el cual no es acumulable con otros descuentos o promociones en vigencia.

ASADOR CRIOLLO

PARRILLADAS

PARRILLADA
CLÁSICA
con guarnición *

CHORIZO - MORCILLA
POLLO - PECHITO DE
CERDO ASADO - VACÍO.


para dos personas.
\$ 41.940,00.

PARRILLADA
MIX DE CARNES 
con guarnición *

VACÍO - PECHITO DE CERDO
COSTILLAR DE TERNERA.

para dos personas.
\$ 53.520,00.

*GUARNICIONES

- PURÉ DE PAPAS O CALABAZA.
- PAPAS FRITAS. 
- ARROZ O ENSALADA.

VIVANCO



PROMOS



PARRILLADA + BOTELLA DE VINO

PORTILLO MALBEC O CHARDONNAY
DE BODEGA SALENTEIN +
PARRILLADA CLÁSICA

Para dos personas.
\$ 51.620,00.

PORTILLO MALBEC O CHARDONNAY
DE BODEGA SALENTEIN +
MIX DE CARNES
Para dos personas.
\$ 63.050,00.

ACOMPAÑAMIENTOS PARA PARRILLA

PAPAS FRITAS  
para dos personas
\$ 4.890,00.

ENSALADA
Seleccione los
componentes
HUEVO / RÚCULA /
HOJAS VERDES /
TOMATE / CEBOLLA /
ZANAHORIA.

3 componentes.
\$ 7.270,00.
5 componentes.
\$ 8.900,00.
Componente extra.
\$ 3.650,00.