

VIVANCO

 PLATOS VEGETARIANOS

 PLATOS VEGANOS

 PLATOS APTOS CELIACOS

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



 CUBIERTO
\$ 1.950,00.

ENTRADAS PARA COMPARTIR

PROVOLETA SUREÑA

Escabeche de hongos, eneldo y nueces pecan.

\$ 12.100,00.

PROVOLETA SUREÑA OPCIÓN VEGGIE

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

\$ 12.100,00. 

LANGOSTINOS CROCANTES

Con salsa tártara de maracuyá y chips de batata.

\$ 12.150,00.

RABAS

Con aderezo Vivanco.

\$ 19.590,00.

EMPANADAS DE CARNE

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

\$ 5.510,00.



RIBS DE CERDO LAQUEADAS

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

\$ 20.570,00.

BROCHET MIXTO CON COLESLAW Y PAPAS ESPAÑOLAS

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

\$ 20.960,00.

BIFE DE CHORIZO MARINADO

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

\$ 23.150,00.

WRAP DE BONDIOLA DESMECHADA

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

\$ 14.850,00.

TRUCHA A LA MANTECA

de salvia con arancini di riso y vegetales salteados.

\$ 21.400,00.

PASTAS



CANELONES

De ricota y verdura con salsa mixta.

\$ 16.870,00.

PANZOTTIS DE RICOTA Y MORCILLA

Con salsa de cebollas, panceta y arvejas.

\$ 16.360,00.

RAVIOLONES DE CORDERO Y QUESO BRIE

Con crema suave de limón.

\$ 17.930,00.

SORRENTINOS DE JAMÓN Y MOZZARELLA

Con salsa rosa.

\$ 14.230,00.

SORRENTINOS DI SEPIA

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

\$ 17.500,00.

PENNE RIGATTI

Con salsa caprese.

\$ 11.080,00. 🌿 🍷



BIFE DE CHORIZO

350 gr. con guarnición.*

\$ 23.580,00. 🌿

MATAMBRITO DE CERDO

Con gremolata de cítricos con guarnición.*

\$ 21.800,00. 🌿

POLLO DESHUESADO

muslo o pechuga con guarnición.*

\$ 14.390,00. 🌿

BONDIOLA GRILLE

300 gr. con guarnición.*

\$ 19.080,00. 🌿

TABLA DE CARNES GRILLADAS

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

\$ 39.940,00.

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.

\$ 17.040,00.

SUPREMA O MILANESA A LA FIORENTINA

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

\$ 18.100,00.

MEDALLÓN DE LEGUMBRE

Con chips de batatas, quinoa y cherry.

\$ 15.590,00. 🌿

MATAMBRE A LA PIZZA

Con rúcula fresca y papas fritas.

\$ 18.760,00. 🌿

*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.

\$ 13.070,00. 🌱

ENSALADA RENCETAS

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

\$ 13.750,00.

ENSALADA CAESAR

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

\$ 13.100,00.

ENSALADA DE BURRATA

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

\$ 19.610,00. 🌱

Puede armar su propia ensalada seleccionando sus componentes:

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

3 componentes \$ 6.920,00.

5 componentes \$ 8.470,00.

Comp. extra \$ 3.470,00.



TIRAMISÚ

\$ 6.010,00.

NEW YORK CHEESECAKE

con mermelada de membrillos e higos en almíbar.

\$ 5.850,00.

STRUDEL DE MANZANAS

y nueces pecan acompañado con helado de crema americana.

\$ 6.360,00.

VOLCÁN DE CHOCOLATE

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

\$ 6.360,00.

CREME BRULÉ

\$ 5.750,00.

FLAN CASERO

con dulce de leche acompañado con un crocante de miel.

\$ 4.200,00. 🌱

HELADO

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

\$ 4.460,00.

MIX DE FRUTAS

\$ 4.460,00. 🌱

POSTRE VIGILANTE

Queso y dulce de batata o membrillo.

\$ 4.460,00. 🌱



Sin Alcohol

AGUA MINERALIZADA

Botella 750 cc.

\$ 3.050,00.

AGUA SABORIZADA

Botella 500 cc

\$ 3.230,00.

GASEOSA *Coca-Cola*

Botella individual 500 cc

\$ 3.230,00.

Botella grande 1500 cc

\$ 7.960,00.

JARRA DE LIMONADA

Limón, menta & jengibre. 1000 cc

Puede solicitarla SIN azúcar.

\$ 7.190,00.

JUGO EXPRIMIDO

Naranja / Pomelo.

\$ 5.440,00.

LICUADO

Banana / Durazno.

\$ 6.290,00.

MILKSHAKE

Dulce de leche / Frutilla. Chocolate / Crema americana.

\$ 6.800,00.

JUGO DETOX DE NARANJA

con manzana y espinaca.

\$ 7.500,00.

JUGO DETOX VERDE

con manzana, espinaca, pepino, limón y jengibre.

\$ 7.500,00.

CAFÉ



TÉ	\$ 3.100,00.
CAFÉ	\$ 3.100,00.
CAFÉ AMERICANO	\$ 3.920,00.
CAFÉ CON LECHE	\$ 4.240,00.
CAFÉ DOBLE	\$ 4.890,00.
LÁGRIMA	\$ 3.920,00.
CAPUCHINO	\$ 5.380,00.
CAPUCHINO DOBLE	\$ 6.300,00.
SUBMARINO	\$ 6.740,00.



ESPECIALES

CAFÉ CALIPSO

Tía María, crema, café y canela.

\$ 7.480,00.

CAFÉ VIENÉS

Crema, café y cacao.

\$ 7.480,00.

CAFÉ IRLANDÉS

Whisky, café, azúcar y crema.

\$ 7.480,00.

CERVEZAS



PORRÓN \$ 4.730,00.
LITRO \$ 8.610,00.



PORRÓN \$ 6.410,00.
LATA 473 \$ 6.090,00.
LITRO \$ 11.190,00.



LATA \$ 5.380,00.
LITRO \$ 9.440,00.



PORRÓN \$ 5.390,00.



LATA 473 \$ 4.780,00.
IPA
STOUT
ROJA

CERVEZAS SIN ALCOHOL



PORRÓN \$ 6.410,00.

combinados



Fernet Branca

& Cola
\$ 6.990,00.

BRANCA MENTA

con Sprite.
\$ 6.990,00.



con Sprite o tónica.
\$ 6.990,00.



naranja o tónica
\$ 6.990,00.

LICORES

CHIVAS REGAL 12	\$ 9.520,00.
J. WALKER RED	\$ 8.850,00.
J&B	\$ 8.850,00.
BLENDERS	\$ 6.390,00.
TÍA MARÍA	\$ 6.390,00.
BORGHETTI	\$ 7.350,00.

Cocktails



NEGRONI

Gin, campari, vermut rojo, rodaja de naranja.

\$ 6.650,00.

SANGRÍA DEL LITORAL

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

\$ 6.650,00.

AMERICANO

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

\$ 6.650,00.

GIN TONIC

Gin, agua tónica, rodaja de lima o limón.

\$ 6.650,00.

APEROL SPRITZ

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

\$ 6.650,00.

SCOTCH OLD FASHIONED

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

\$ 6.650,00.

GARIBALDI

Campari, jugo de naranja fresco, rodaja de naranja.

\$ 6.650,00.

FERMELO MINT

\$ 6.650,00.

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

\$ 28.750,00.

COMBO

PAPAS RÚSTICAS

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

\$ 19.210,00.

COMBO

RA8as

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

\$ 27.070,00.

COMBO

CIABATA BROASTER

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

\$ 16.760,00.

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

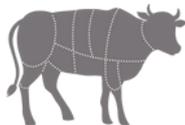
Florencia García

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

Sábados Domingos & Feriados

al mediodía

CORTES POR PORCIÓN



CHORIZO
\$ 5.520,00.

MORCILLA
\$ 5.520,00.

PECHITO DE CERDO
con guarnición *.
\$ 22.760,00.

MATAMBRE DE CERDO
con guarnición *.
\$ 21.800,00

COSTILLAR DE TERNERA
con guarnición.
\$ 25.330,00.

VACÍO DE TERNERA
con guarnición *.
\$ 25.690,00.

POLLO AL ASADOR
con guarnición *.
\$14.390,00.

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.
\$ 39.940,00.

PARRILLADA
MIX DE CARNES
con guarnición *

VACÍO - PECHITO DE CERDO
COSTILLAR DE TERNERA.

para dos personas.
\$ 50.970,00.

*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.
\$ 49.160,00.

PORTILLO MALBEC O CHARDONNAY
DE BODEGA SALENTEIN +
MIX DE CARNES
Para dos personas.
\$ 60.040,00.

ACOMPAÑAMIENTOS PARA PARRILLA

PAPAS FRITAS
para dos personas
\$ 4.650,00.

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

3 componentes.
\$ 6.920,00.
5 componentes.
\$ 8.470,00.
Componente extra.
\$ 3.470,00.