

# VIVANCO



PRATOS  
VEGETARIANOS



PRATOS  
VEGANOS



PRATOS APTOS  
CELÍACOS

Agradecemos informar ao garçom caso seja celíaco ou tenha alguma intolerância/alergia para garantir o correspondente manuseio e cuidado no preparo. Você pode solicitar pão sem T.A.C.C. Para o garçom.



mercado  
pago



SERVIÇO DE MESA

\$ 1.950,00.

## ENTRADAS PARA COMPARTILHAR

### PROVOLETA SUREÑA

Cogumelos em conserva, endro e nozes pecan.

\$ 12.710,00.

### PROVOLETA SUREÑA OPÇÃO VEGGIE

Queijo vegano, cogumelos em conserva, endro e nozes pecan.

\$ 12.710,00. 🍷

### CAMARÕES CROCANTE

Com molho tártaro de maracujá e chips de batata doce.

\$ 12.760,00.

### RABAS

Com molho Vivanco.

\$ 20.570,00.

### EMPANADAS DE CARNE

Cortada na faca com ciruelas e molho de tomate picante. (2 unidades)

\$ 5.790,00.



O CHEF  
RECOMENDA

### COSTELINHA DE PORCO LACADA

Com molho barbecue acompanhado de batatas recheadas com chutney de cebola.

\$ 21.600,00.

### ESPETO MISTO COM SALADA DE REPOLHO E BATATA ESPANHOLA

Carne, frango, abobrinha, pimentão, cebola e berinjela.

\$ 22.010,00.

### BIFE DE CHOURIÇO MARINADO

Com ghee de páprica defumada, queijo e crostin de damasco acompanhado de mix de verduras e redução de aceto.

\$ 24.310,00.

### WRAP DE BONDIOLA DESFIADO

Com alface, tomate e cebola fatiada com aioli de limão, coentro e hortelã.

\$ 15.600,00.

### TRUTA À MANTEIGA

de sálvia com arancini di risoto e legumes salteados.

\$ 22.470,00.

## MASSAS



### CANELONES

Ricota e legumes com molho misto.

\$ 17.720,00. 🌱

### PANZOTTIS DE RICOTA E MORCELA

Com molho de cebola, bacon e ervilhas.

\$ 17.180,00.

### RAVIÓLI DE CORDEIRO E QUEIJO BRIE

Com creme suave de limão.

\$ 18.830,00.

### SORRENTINOS DE PRESUNTO E MUSSARELA

Com molho rosa.

\$ 14.950,00.

### SORRENTINOS DI SEPIA

Truta defumada, ricota e nozes com tomate grelhado e manjeriço e gremolata de hortelã fresca.

\$ 18.380,00.

### PENNE RIGATE

com molho caprese

\$ 11.640,00. 🌱 🌿

## CARNES GRELHADAS



### CONTRA FILÉ

350 gr. com acompanha-mento.\*

\$ 24.760,00. 🌱

### AÇOUGUE DE PORCOS

Com guarnição cítrica de gremolata.\*

\$ 22.890,00. 🌱

### FRANGO DESOSSADO

Sobrecoxa ou peito com acompanhamento.\*

\$ 15.110,00. 🌱

### SOBREPALETA SUÍNA GRELHADA

300 gr. com acompanha-mento\*

\$ 20.040,00. 🌱

### TÁBUA DE CARNES GRELHADAS

Contra filé 250 gr.  
Sobrepaleta suína 150 gr.  
Pão doce.  
Sobrecoxa de frango.  
Acompanhamento.\*

\$ 41.940,00. 🌱

A tábua de carne é um produto que já tem um desconto aplicado, não acumulável com outros descontos ou promoções em vigor.

## À la Minuta



### FILÉ DE MERLUZA À ROMANA

Com purê de batata e rúcula fresca.

\$ 17.900,00.

### SUPREMO OU MILANÊS À LA FIORENTINA

Com molho bechamel, espinafres, queijo gratinado, batata natural com azeitona e colorau fumada.

\$ 19.010,00.

### MEDALHÃO DE LEGUMINOSA

Com batata doce, quinoa e chips de cereja.

\$ 16.370,00. 🌱

### MATAMBRE NA PIZZA

Com rúcula fresca e batata frita.

\$ 19.700,00. 🌱

### \* OPÇÕES DE ACOMPANHAMENTOS

> Purê de batata ou abóbora.

> Batatas fritas. 🌱

> Arroz ou salada. 🌱



## » MENÚ INFANTIL

### PRATO - BEBIDA - SOBREMESA

\$ 15.310,00.

Menu promocional para menores não acumulável com descontos ou promoções vigentes.

### PRATO: opções

#### NUGGETS DE FRANGO

Ao forno com batatas fritas.

#### BIFE À MILANESA

com purê ou batatas fritas.

#### MACCARONE

ao molho vermelho com creme.



### BEBIDA: opções

- Água mineral.

- Saborizada

- Refrigerante.

### SOBREMESA: opções

- Pudim caseiro. 🌱

- Salada de fruta.

- Sorvete.



### SALADA VEGGIE

Mix de folhas verdes, arroz yamani, tofu marinado, carpaccio de abobrinha, abóbora e berinjela assada.

\$ 13.730,00. 🌱

### RECEITAS DE SALADA

Mix de verduras, boconccinos, açúcar de amêndoa, bondiola curada, cebola roxa e redução de aceto.

\$ 14.440,00.

### SALADA CAESAR

Mix de folhas verdes, croutons, bacon crocante, queijo parmesão, frango grelhado e molho César.

\$ 13.760,00.

### SALADA DE BURRATA

Para compartilhar com rúcula, tomate seco, redução de aceto, pesto macio de manjericão e nozes crocantes.

\$ 20.600,00. 🌱

Você pode montar sua própria salada escolhendo seus ingredientes.  
Ovo / rúcula / folhas verdes / tomate / cebola / cenoura / batata / beterraba.  
3 ingredientes \$ 7.270,00.  
5 ingredientes \$ 8.900,00 .  
Ingrediente extra \$ 3.650,00.

## sobremesas



### TIRAMISÚ

\$ 6.320,00.

### NEW YORK CHEESECAKE

Com geleia de marmelo e figos em calda.

\$ 6.150,00.

### STRUDEL DE MANZANAS

e nozes pecan acompanhado com sorvete de creme americano.

\$ 6.680,00.

### VOLCÁN DE CHOCOLATE

com sorvete de Baileys, casquinhas de laranjas cristalizadas e coulis de frutos do bosque.

\$ 6.680,00.

### CRÉME BRULÉ

\$ 6.040,00.

### PUDIM CASEIRO

Com doce de leite acompanhado com um crocante de mel.

\$ 4.410,00. 🍯 Sem crocante de mel.

### SORVETE

Duas bolas.  
Morango / chocolate / doce de leite / limão.

\$ 4.690,00.

### MIX DE FRUTAS

\$ 4.690,00. 🍯

### SOBREMESA VIGILANTE

Queijo de doce de batata doce ou marmelo.

\$ 4.690,00. 🍯



**SEM álcool**

### ÁGUA MINERALIZADA

Garrafa 750 cc.

\$ 3.210,00.

### ÁGUA SABORIZADA

Garrafa 500 cc.

\$ 3.400,00.

### REFRIGERANTE *Coca-Cola*

Garrafa individual 350 cc.

\$ 3.400,00.

Garrafa grande 1500 cc.

\$ 8.360,00.

### JARRA DE LIMONADA

Limão, menta & gengibre  
1000 cc.

Você a pode solicitar SEM açúcar

\$ 7.550,00.

### SUCO ESPREMIADO

Laranja / Toranja.

\$ 5.720,00.

### VITAMINA

Banana / Pêssego.

\$ 6.610,00.

### MILKSHAKE

Doce de leite / Morango  
Chocolate / Creme americano.

\$ 7.140,00.

### SUCO DETOX DE LARANJA

Com maçã e espinafre.

\$ 7.880,00.

### SUCO DETOX VERDE

Com maçã, espinafre, pepino, limão e gengibre.

\$ 7.880,00.

# CAFÉ



TÉ	\$ 3.260,00.
CAFÉ	\$ 3.260,00.
CAFÉ AMERICANO	\$ 4.120,00.
CAFÉ COM LEITE	\$ 4.460,00.
CAFÉ DUPLO	\$ 5.140,00.
CAFÉ PINGADO	\$ 4.120,00.
CAPUCHINO	\$ 5.650,00.
CAPUCHINO DUPLO	\$ 6.620,00.
BARRA CHOCOLATE AO LEITE	\$ 7.080,00.



## ESPECIAIS

### CAFÉ CALYPSO

Tía María, crema, café y canela.

\$ 7.860,00.

### CAFÉ VIANÊS

Creme, café e cacao.

\$ 7.860,00.

### CAFÉ IRLANDÊS

Whisky, café, açúcar e creme.

\$ 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

com  
Sprite.  
\$ 7.340,00.



com Sprite  
ou tônica.  
\$ 7.340,00.

### CAMPARI

Laranja ou  
Tônica.  
\$ 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.

# Drinks



## NEGRONI

Gin, Campari, vermute tinto, rodela de laranja.

\$ 6.990,00.

## SANGRÍA DEL LITORAL

Malbec, rum envelhecido, calda de pêsego e maracujá, Sprite, espetinho com frutas da estação.

\$ 6.990,00.

## AMERICANO

Campari, vermute tinto, água com gás, rodela de laranja.

\$ 6.990,00.

## GIN TONIC

Gin, água tônica, lima ou rodela de limão.

\$ 6.990,00.

## APEROL SPRITZ

Aperol, extra brut, água com gás, rodela de laranja.

\$ 6.990,00.

## SCOTCH OLD FASHIONED

Uísque escocês, açúcar, bitter Angostura, casca de laranja.

\$ 6.990,00.

## GARIBALDI

Campari, suco de laranja fresco, rodela de laranja.

\$ 6.990,00.

## FERMELO MINT

\$ 6.990,00.

## COMBOS DA TARDE

Disponível de 16:00 a 20:00 Hs.

### COMBO

## TÁBUA DE FRIOS DO CAMPO

Presunto cru, longaniza, queijo danbo, empanadinhas, lombo defumado, tomate cereja e nozes. + Cuenco de batatas fritas. + Warsteiner garrafa 1L.

\$ 30.190,00.

### COMBO

## BATATA RÚSTICA

Com queijo cheddar, bacon crocante e cebo- linha. + Warsteiner garrafa 1L.

\$ 20.180,00.

### COMBO

## LULAS À ROMANA

Lulas à romana acompanhada de dip de molho Vivanco. + Cuenco de batatas fritas. + Warsteiner garrafa 1L.

\$ 28.430,00.

### COMBO

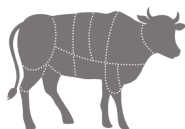
## CIABATTA BROASTER

Sanduíche de frango broaster com rúcula, tomate e molho Vivanco. + Cuenco de batatas fritas. + Warsteiner lata 473cl.

\$ 17.600,00.

Disponível  
Sábados  
Domingos  
& Feriados  
ao meio-dia

## CORTES POR PORÇÃO



### CHOURIÇO

(linguiça típica argentina).

\$ 5.800,00.

### MORCELA

(linguiça de sangue).

\$ 5.800,00.

### LOMBO SUÍNO

com acompanhamento.\*

\$ 23.900,00.

### SOBREPALETA SUÍNA

com acompanhamento.\*

\$ 22.890,00.

### COSTELINHA DE NOVILHO

com acompanhamento.\*

\$ 26.600,00.

### ABA DE FILÉ (VAZIO BOVINO)

com acompanhamento.\*

\$ 26.980,00.

### FRANGO ÀS BRASAS

com acompanhamento.\*

\$ 15.110,00.

Os produtos Churrascada Clássica, Mix de Carnes e promoções com garrafa de vinho já possuem descontos, no entanto não é acumulável com outros descontos ou promoções vigentes.

## CHURRASCARÍA REGIONAL

### CHURRASCADAS

CHURRASCADA CLÁSSICA  
com acompanhamento\*

CHOURIÇO - MORCELA - FRANGO -  
LOMBO SUÍNO - COSTELA BOVINA -  
ABA DE FILÉ (VAZIO BOVINO)

para duas pessoas.

\$ 41.940,00.

### CHURRASCADA

MIX DE CARNES

com acompanhamento\*

ABA DE FILÉ (VAZIO BOVINO) -  
COSTELINHA DE NOVILHO -  
LOMBO SUÍNO.

para duas pessoas.

\$53.520,00.

### \*ACOMPANHAMENTOS

- PURÊ DE BATATAS OU ABÓBORA.

- BATATAS FRITAS.

- ARROZ OU SALADA.

VIVANCO



## PROMOS

PARRILLADA COM GARRAFA  
DE VINO

PORTILLO MALBEC O CHARDONNAY  
DE BODEGA SALENTEIN +  
CHURRASCADA CLÁSSICA

Para duas pessoas.

\$ 51.620,00.

PORTILLO MALBEC O CHARDONNAY  
DE BODEGA SALENTEIN +  
MIX DE CARNES

Para duas pessoas.

\$ 63.050,00.

### ACOMPANHAMENTOS

PAPAS FRITAS

para dos personas

\$ 4.883,00.

### ENSALADA

Seleccione los componentes

OVO / RÚCULA / FOLHAS VERDES /  
TOMATE / CEBOLA / CENOURA.

3 ingredientes.

\$ 7.270,00.

5 ingredientes.

\$ 8.900,00.

ingrediente extra.

\$ 3.650,00.