

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.

\$ 12.100,00.

PROVOLETA SUREÑA OPÇÃO VEGGIE

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

\$ 12.100,00. ☺

CAMARÕES CROCANTE

Com molho tártaro de maracujá e chips de batata doce.

\$ 12.150,00.

RABAS

Com molho Vivanco.

\$ 19.590,00.

EMPANADAS DE CARNE

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

\$ 5.510,00.



O CHEF
RECOMENDA

COSTELINHA DE PORCO LACADA

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

\$ 20.570,00.

ESPETO MISTO COM SALADA DE REPOLHO E BATATA ESPANHOLA

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

\$ 20.960,00.

BIFE DE CHOURIÇO MARINADO

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

\$ 23.150,00.

WRAP DE BONDIOLA DESFIADO

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

\$ 14.850,00.

TRUTA À MANTEIGA

de sálvia com arancini di risoto e legumes salteados.

\$ 21.400,00.

MASSAS



CANELONES

Ricota e legumes com molho misto.

\$ 16.870,00. 🌱

PANZOTTIS DE RICOTA E MORCELA

Com molho de cebola, bacon e ervilhas.

\$ 16.360,00.

RAVIÓLI DE CORDEIRO E QUEIJO BRIE

Com creme suave de limão.

\$ 17.930,00.

SORRENTINOS DE PRESUNTO E MUSSARELA

Com molho rosa.

\$ 14.230,00.

SORRENTINOS DI SEPIA

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

\$ 17.500,00.

PENNE RIGATE

com molho caprese

\$ 11.080,00. 🌱 🌱

CARNES GRELHADAS



CONTRA FILÉ

350 gr. com acompanha-mento.*

\$ 23.580,00. 🌱

AÇOUGUE DE PORCOS

Com guarnição cítrica de gremolata.*

\$ 21.800,00. 🌱

FRANGO DESOSSADO

Sobrecoxa ou peito com acompanhamento.*

\$ 14.390,00. 🌱

SOBREPALETA SUÍNA GRELHADA

300 gr. com acompanha-mento*

\$ 19.080,00. 🌱

TÁBUA DE CARNES GRELHADAS

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

\$ 39.940,00. 🌱

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.

\$ 17.040,00.

SUPREMO OU MILANÊS À LA FIORENTINA

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

\$ 18.100,00.

MEDALHÃO DE LEGUMINOSA

Com batata doce, quinoa e chips de cereja.

\$ 15.590,00. 🌱

MATAMBRE NA PIZZA

Com rúcula fresca e batata frita.

\$ 18.760,00. 🌱

* 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.

\$ 13.070,00. 🌱

RECEITAS DE SALADA

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

\$ 13.750,00.

SALADA CAESAR

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

\$ 13.100,00.

SALADA DE BURRATA

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

\$ 19.610,00. 🌱

Você pode montar sua própria salada escolhendo seus ingredientes.
Ovo / rúcula / folhas verdes / tomate / cebola / cenoura / batata / beterraba.
3 ingredientes \$ 6.920,00.
5 ingredientes \$ 8.470,00 .
Ingrediente extra \$ 3.470,00.

sobremesas



TIRAMISÚ

\$ 6.010,00.

NEW YORK CHEESECAKE

Com geleia de marmelo e figos em calda.

\$ 5.850,00.

STRUDEL DE MANZANAS

e nozes pecan acompanhado com sorvete de creme americano.

\$ 6.360,00.

VOLCÁN DE CHOCOLATE

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

\$ 6.360,00.

CRÉME BRULÉ

\$ 5.750,00.

PUDIM CASEIRO

Com doce de leite acompanhado com um crocante de mel.

\$ 4.200,00. 🌱 Sem crocante de mel.

SORVETE

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

\$ 4.460,00.

MIX DE FRUTAS

\$ 4.460,00. 🌱

SOBREMESA VIGILANTE

Queijo de doce de batata doce ou marmelo.

\$ 4.460,00. 🌱



SEM álcool

ÁGUA MINERALIZADA

Garrafa 750 cc.

\$ 3.050,00.

ÁGUA SABORIZADA

Garrafa 500 cc.

\$ 3.230,00.

REFRIGERANTE *Coca-Cola*

Garrafa individual 350 cc.

\$ 3.230,00.

Garrafa grande 1500 cc.

\$ 7.960,00.

JARRA DE LIMONADA

Limão, menta & gengibre
1000 cc.

Você a pode solicitar SEM açúcar

\$ 7.190,00.

SUCO ESPREMIADO

Laranja / Toranja.

\$ 5.440,00.

VITAMINA

Banana / Pêssego.

\$ 6.290,00.

MILKSHAKE

Doce de leite / Morango
Chocolate / Creme americano.

\$ 6.800,00.

SUCO DETOX DE LARANJA

Com maçã e espinafre.

\$ 7.500,00.

SUCO DETOX VERDE

Com maçã, espinafre, pepino,
limão e gengibre.

\$ 7.500,00.

CAFÉ



TÉ	\$ 3.100,00.
CAFÉ	\$ 3.100,00.
CAFÉ AMERICANO	\$ 3.920,00.
CAFÉ COM LEITE	\$ 4.240,00.
CAFÉ DUPLO	\$ 4.890,00.
CAFÉ PINGADO	\$ 3.920,00.
CAPUCHINO	\$ 5.380,00.
CAPUCHINO DUPLO	\$ 6.300,00.
BARRA CHOCOLATE AO LEITE	\$ 6.740,00.



ESPECIAIS

CAFÉ CALYPSO

Tía María, crema, café y canela.

\$ 7.480,00.

CAFÉ VIANÊS

Crema, café e cacao.

\$ 7.480,00.

CAFÉ IRLANDÊS

Whisky, café, açúcar e 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

com Sprite.
\$ 6.990,00.



com Sprite ou tônica.
\$ 6.990,00.



Laranja ou Tônica.
\$ 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.

Drinks



NEGRONI

Gin, Campari, vermute tinto, rodela de laranja.

\$ 6.650,00.

SANGRÍA DEL LITORAL

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

\$ 6.650,00.

AMERICANO

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

\$ 6.650,00.

GIN TONIC

Gin, água tônica, lima ou rodela de limão.

\$ 6.650,00.

APEROL SPRITZ

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

\$ 6.650,00.

SCOTCH OLD FASHIONED

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

\$ 6.650,00.

GARIBALDI

Campari, suco de laranja fresco, rodela de laranja.

\$ 6.650,00.

FERMELO MINT

\$ 6.650,00.

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.

\$ 28.750,00.

COMBO

BATATA RÚSTICA

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

\$ 19.210,00.

COMBO

LULAS À ROMANA

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

\$ 27.070,00.

COMBO

CIABATTA BROASTER

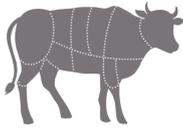
Sanduíche de frango broaster com rúcula, tomate e molho Vivanco. + Cuenco de batatas fritas. + Warsteiner lata 473cl.

\$ 16.760,00.

Disponível
Sábados
Domingos
& Feriados

ao meio-dia

CORTES POR
PORÇÃO



CHOURIÇO

(linguiça típica argentina).

\$ 5.520,00.

MORCELA

(linguiça de sangue).

\$ 5.520,00.

LOMBO SUÍNO

com acompanhamento.*

\$ 22.760,00.

SOBREPALETA SUÍNA

com acompanhamento.*

\$ 21.800,00.

COSTELINHA DE NOVILHO

com acompanhamento.*

\$ 25.330,00.

ABA DE FILÉ (VAZIO BOVINO)

com acompanhamento.*

\$ 25.690,00.

FRANGO ÀS BRASAS

com acompanhamento.*

\$ 14.390,00.

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.

\$ 39.940,00.

CHURRASCADA

MIX DE CARNES

com acompanhamento*

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

para duas pessoas.

\$ 50.970,00.

*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.

\$ 49.160,00.

PORTILLO MALBEC O CHARDONNAY
DE BODEGA SALENTEIN +
MIX DE CARNES

Para duas pessoas.

\$ 60.040,00.

ACOMPANHAMENTOS

PAPAS FRITAS

para dos personas

\$ 4.650,00.

ENSALADA

Seleccione los componentes

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

3 ingredientes.

\$ 6.920,00.

5 ingredientes.

\$ 8.470,00.

ingrediente extra.

\$ 3.470,00.