

# 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  
\$ 2.280,00

## ENTRADAS PARA COMPARTIR

### PROVOLETA SUREÑA

Escabeche de hongos, eneldo y nueces pecán

\$ 14.450,00

### PROVOLETA SUREÑA OPCIÓN VEGGIE

Queso vegano, escabeche de hongos, eneldo y nueces pecán

\$ 14.450,00

### LANGOSTINOS CROCANTES

Con salsa tártara de maracuyá y chips de batata

\$ 14.500,00

### RABAS

Con aderezo Vivanco

\$ 23.370,00

### EMPANADAS DE CARNE

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

\$ 6.590,00



### RIBS DE CERDO LAQUEADAS

Con salsa barbacoa acompañada de papa rellena con chutney de cebolla

\$ 24.540,00

### BROCHET MIXTO CON COLESLAW Y PAPAS ESPAÑOLAS

Ternera, pollo, zucchini, morrón, cebollas y berenjenas

\$ 25.010,00

### BIFE DE CHORIZO MARINADO

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

\$ 28.990,00

### WRAP DE BONDIOLA

#### DESMECHADA

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

\$ 17.720,00

### TRUCHA A LA MANTECA

De salvia con arancini di riso y vegetales salteados

\$ 25.530,00

## PASTAS



### CANELONES

De ricota y verdura con salsa mixta

\$ 20.140,00

### PANZOTTIS DE RICOTA Y

### MORCILLA

Con salsa de cebollas, panceta y arvejas

\$ 21.400,00

### RAVIOLONES DE CORDERO Y

### QUESO BRIE

Con crema suave de limón

\$ 21.400,00

### SORRENTINOS DE JAMÓN Y

### MUZZARELLA

Con salsa rosa

\$ 16.990,00

### SORRENTINOS DI SEPIA

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

\$ 20.880,00

### PENNE RIGATTI

Con salsa caprese

\$ 13.240,00



## » menú infantil

### PLATO - BEBIDA - POSTRE

\$ 18.170,00

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



### BIFE DE CHORIZO

350gr. con guarnición

\$ 28.670,00

### MATAMBRITO DE CERDO

Con gremolata de cítricos con guarnición

\$ 26.520,00

### POLLO DESHUESADO

Muslo o pechuga con guarnición

\$ 17.510,00

### BONDIOLA GRILLÉ

300gr. con guarnición

\$ 23.220,00

### TABLA DE CARNES GRILLADAS

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

\$ 48.570,00

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

## PLATO

### NUGGETS DE POLLO

al horno con papas fritas

### MILANESA DE PECETO

con puré o papas fritas

### MACARRONES

con salsa rosa.

## minutas



### FILET DE MERLUZA A LA ROMANA

Con puré de papas y rúcula fresca

\$ 20.340,00

### SUPREMA O MILANESA A LA FIORENTINA

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

\$ 21.600,00

### MEDALLÓN DE LEGUMBRES

Con chips de batata, quinoa y cherry

\$ 18.600,00

### MATAMBRE A LA PIZZA

Con rúcula fresca y papas fritas

\$ 22.390,00

## \*OPCIONES DE GUARNICIÓN

> Puré de papas o calabaza

 > Papas fritas

 > Arroz o ensalada

## BEBIDA

Agua mineral / Saborizada Gaseosa

## POSTRE

 Flan casero  
Ensalada de frutas  
Helado



## ② ENSALADA VEGGIE

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

\$ 16.350,00

## ENSALADA RENCETAS

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

\$ 17.200,00

## ENSALADA CAESAR

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

\$ 16.380,00

## ② ENSALADA DE BURRATA

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

\$ 24.520,00

Puede armar su propia ensalada seleccionando sus componentes:

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

- 3 componentes \$8.670,00
- 5 componentes \$10.600,00
- Comp. extra \$ 4.360,00



## TIRAMISÚ

\$ 7.190,00

## NEW YORK CHEESECAKE

Con mermelada de membrillos e higos en almíbar

\$ 7.000,00

## STRUDEL DE MANZANAS

Con nueces pecan acompañado con helado de crema americana

\$ 7.610,00

## VOLCÁN DE CHOCOLATE

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

\$ 7.610,00

## CREME BRULÉ

\$ 6.880,00

## ⌘ FLAN CASERO

Con dulce de leche acompañado con un crocante de miel

\$ 5.030,00

## HELADO

Dos bochas Frutilla / chocolate dulce de leche / limón

\$ 5.340,00

## ⌘ MIX DE FRUTAS

\$ 5.340,00

## ⌘ POSTRE VIGILANTE

Queso y dulce de batata o membrillo

\$ 5.340,00



**Sin Alcohol**

## AGUA MINERALIZADA

Botella 750 cc.

\$ 3.660,00

## AGUA SABORIZADA

Botella 500 cc.

\$ 3.870,00

## GASEOSA *Coca-Cola*

Botella 500 cc.

\$ 3.870,00

Botella 1lt.

\$ 9.550,00

## JARRA DE LIMONADA

Limón, menta & jengibre 1 lt. Puede solicitarla sin azúcar

\$ 8.580,00

## JUGO EXPRIMIDO

Naranja / Pomelo

\$ 6.510,00

## LICUADO

Banana / Durazno

\$ 7.520,00

## MILKSHAKE

Dulce de leche / Frutilla / Chocolate / Crema americana

\$ 8.120,00

## JUGO DETOX DE NARANJA

Con manzana y espinaca

\$ 8.970,00

## JUGO DETOX VERDE

Con manzana, espinaca, pepino, limón y jengibre

\$ 8.970,00

# CAFÉ



TÉ	\$ 3.720,00
CAFÉ	\$ 3.720,00
CAFÉ AMERICANO	\$ 4.690,00
CAFÉ CON LECHE	\$ 5.080,00
CAFÉ DOBLE	\$ 5.850,00
LÁGRIMA	\$ 4.690,00
CAPUCHINO	\$ 6.430,00
CAPUCHINO DOBLE	\$ 7.530,00
SUBMARINO	\$ 8.060,00



## ESPECIALES

### CAFÉ CALIPSO

Tía María, crema, café y canela

\$ 8.950,00

### CAFÉ VIENÉS

Crema, café y cacao

\$ 8.950,00

### CAFÉ IRLANDÉS

Whisky, café, azúcar y crema

\$ 8.950,00

## CERVEZAS



	PORRÓN	\$ 5.660,00
	LITRO	\$ 10.290,00
	PORRÓN	\$ 7.670,00
	LATA 473	\$ 7.280,00
	LITRO	\$ 13.350,00
	LATA	\$ 6.430,00
	LITRO	\$ 11.280,00
	PORRÓN	\$ 6.440,00
	LATA 473	\$ 5.720,00
	IPA	
	STOUT	
	ROJA	

## CERVEZAS SIN ALCOHOL

	PORRÓN	\$ 7.670,00
	0.0 %	

## combinados



**Fernet Branca** \$ 8.350,00  
& Cola

**BRANCA MENTA** \$ 8.350,00  
con Sprite

**PUNT DE MES** \$ 8.350,00  
con Sprite  
o tónica

**CAMPARI** \$ 8.350,00  
con naranja  
o tónica

## LICORES

<b>CHIVAS REGAL 12</b>	\$ 11.370,00
<b>J.WALKER RED</b>	\$ 10.570,00
<b>J&amp;B</b>	\$ 10.570,00
<b>BLENDERS</b>	\$ 7.640,00
<b>TÍA MARÍA</b>	\$ 7.640,00
<b>BORGHETTI</b>	\$ 8.780,00

## Cocktails



### NEGRONI

Gin, campari, vermut rojo, rodaja de naranja

\$ 7.340,00

### SANGRÍA DEL LITORAL

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

\$ 7.340,00

### AMERICANO

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

\$ 7.340,00

### GIN TONIC

Gin, agua tónica, rodaja de lima o limón

\$ 7.950,00

### SCOTCH OLD FASHIONED

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

\$ 7.340,00

### GARIBALDI

Campari, jugo de naranja fresco, rodaja de naranja

\$ 7.340,00

## COMBOS DE TARDE

Disponibles  
de 16:00 a 20:00 Hs.

COMBO

### PICADA DE Campo

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

\$ 34.290,00

COMBO

### PAPAS RÚSTICAS

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

\$ 22.920,00

COMBO

### RA8as

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

\$ 32.310,00

COMBO

### CIABATA BROASTER

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

\$ 20.000,00

## 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

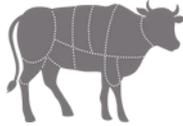
Florencia García

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

# Sábados Domingos & Feriados

al mediodía

## CORTES POR PORCIÓN



CHORIZO  
\$ 6.720,00

MORCILLA  
\$ 6.720,00

 PECHITO DE CERDO  
con guarnición \*  
\$ 27.680,00

 MATAMBRE DE CERDO  
con guarnición \*  
\$ 26.520,00

 COSTILLAR DE TERNERA  
con guarnición \*  
\$ 30.800,00

 VACÍO DE TERNERA  
con guarnición \*  
\$ 31.240,00

 POLLO AL ASADOR  
con guarnición \*  
\$ 17.510,00

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  
\$ 48.570,00

 PARRILLADA  
MIX DE CARNES  
con guarnición \*

VACÍO - PECHITO DE CERDO -  
COSTILLAR DE TERNERA

para dos personas  
\$ 61.970,00

### \*GUARNICIONES

- PURÉ DE PAPAS O CALABAZA

 - PAPAS FRITAS

- ARROZ O ENSALADA



## PROMOS

PARRILLADA + BOTELLA DE VINO  
PORTILLO MALBEC O CHARDONNAY  
DE BODEGA SALENTEIN +  
PARRILLADA CLÁSICA

Para dos personas  
\$ 59.780,00

PORTILLO MALBEC O CHARDONNAY  
DE BODEGA SALENTEIN + MIX DE  
CARNES

Para dos personas  
\$ 73.010,00

### ACOMPAÑAMIENTOS PARA PARRILLA

 PAPAS FRITAS  
para dos personas  
\$ 5.400,00

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

3 componentes  
\$ 8.670,00

5 componentes  
\$ 10.600,00

Componente extra  
\$ 4.360,00

VIVANCO