

VIVANCO

 PLATOS VEGETARIANOS

 PLATOS VEGANOS

 PLATOS APTOS CELIACOS

Agradecemos informar al camarero si es celiaco 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.

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

PLATO

NUGGETS DE POLLO

al horno con papas fritas

MILANESA DE PECETO


con puré o papas fritas

MACARRONES con salsa rosa.

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 E MÉS \$ 8.350,00
con Sprite
o tónica

CAMPARI \$ 8.350,00
con naranja
o tónica

LICORES

CHIVAS REGAL 12	\$ 11.370,00
J.WALKER RED	\$ 10.570,00
J&B	\$ 10.570,00
BLENDERS	\$ 7.640,00
TÍA MARÍA	\$ 7.640,00
BORGHETTI	\$ 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

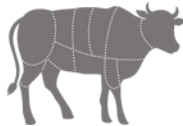
Florencia García

(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