

The page is decorated with numerous red, abstract, rounded shapes scattered across the white background. These shapes vary in size and orientation, some appearing as pairs or small clusters, while others are single units. They are distributed across the entire page, creating a dynamic and organic feel.

# TERRAZA DE VIVI



# MÍMATE, TREAT YOURSELF

Barcelona a tus pies desde la Terraza de Vivi. Alójate con nosotros y escapate de la rutina gracias a nuestra oferta de fin de semana, la cual incluye:

Habitación superior con desayuno incluido  
Cena para compartir, postre y bebida  
Check-in anticipado y check-out tardío

Desde 230€ para dos personas

Reserva ya en [kimptonvividorahotel.com](https://kimptonvividorahotel.com)

Carrer Del Duc, 15  
08002 Barcelona

+34 935 484 604

 [kimptonvividora](https://www.instagram.com/kimptonvividora)

Todos los precios incluyen IVA  
All VAT included

Por favor informenos de cualquier requisito especial o  
alergias alimentarias

Please inform us of any special dietary requirements

## PARA COMPARTIR TO SHARE

Tacos de sardina ahumada,  
ajoblanco de anacardo y  
manzana granny 11€

Smoked sardine tacos with  
garlic cashew and granny apple

Croquetas cremosas de jamón  
ibérico, dip de salmorejo y  
migas de pimentón 11€

Creamy Iberic ham croquettes,  
"salmorejo" dip and peppery  
breadcrumbs

"Baocadillos" de chipirones,  
alga nori y mahonesa de piel de  
lima-limón 11€

Squid "Baocadillos" with nori  
seaweed and lemon lime  
mayonnaise

Wrap de verduras saltadas con  
heura y guacamole 17€

Sautéed vegetables wrap with  
vegan meat and guacamole

Pollo crispy mojo de curry rojo  
con coco, cilantro, maní roto  
con arroz Jasmín 15€

Red curry crispy chicken,  
coriander, cracked peanuts  
with plain rice

Patatas Ravaleras 7€

"Raval" styled potatoes

Pimientos tipo padrón con  
cajún y limón 7€

"Padrón" peppers with Cajun  
spice and lemon

Tortilla de Patatas y pan con  
tomate 8€

Potato omelette with tomato  
coca bread

Tabla de quesos artesanos  
catalanes, mermeladas y picos  
de pan 19€

Selected table of Catalan  
cheeses, jams and bread peaks

Ensaladilla Viva Rusia arropada  
con velo de gambas blancas,  
encurtidos y edamame 11€

Viva Rusia salad surrounded by a  
veil of white prawns, pickles and  
edamame

Berenjena en tempura y miel de  
caña y lima 9€

Eggplant tempura with cane  
syrup and lime

Torrija empapada en sopa de  
chufas, mango y hierbabuena 6€

French toast soaked in tiger  
nut, mango and mint soup

Helados varios en tarrina 6€

(vanilla, chocolate, lemon pie  
o cheesecake)

Varied Ice cream in tub  
(vanilla, chocolate, lemon pie  
o cheesecake)

Bizcocho roto de chocolate,  
sopita de citricos y frambuesas 7€

Chocolate cake, citrus and  
raspberry soup

## MENÚ BRUNCH 22EUR/ PERSONA

Sábado y domingo, 11h-13h

Con tu Vivi's brunch disfrutarás de una  
crema de yogurt griego, frutos rojos con  
menta y muesli. Fruta fresca de temporada,  
un café o té, un vaso de zumo de naranja y  
¡mimosas durante todo el brunch!

Escoge tu favorito:

Tostada de aguacate con salmón fumé y  
queso crema batido.

Pan integral, hummus, tofu con brotes  
verdes y aceitunas Kalamata.

Pancakes con frutos rojos y sirope  
de arce

Tortilla al gusto: jamón/pavo/queso  
/ champiñones/ cebolleta/jalapeños/  
espicanacas/pimientos rojos

\*Podemos adaptar los platos para intolerantes al gluten o retirar algún  
ingrediente en el caso que quieras tu plato vegano o vegetariano.

Todos los precios incluyen IVA  
All VAT included

Por favor informenos de cualquier requisito especial o  
alergias alimentarias  
Please inform us of any special dietary requirements

## VINO BLANCO WHITE WINE

Els Vinyerons Lluerna Natural  
Penedès. Xarel.lo 5€ | 23€

Dr Loosen Dry  
Germany Mosel-Saar-Ruwer.  
Riesling 6€ | 23€

## ESPUMOSOS SPARKLING WINE

Mas Candí Tinc Set Natural  
Penedès. Macabeu | Xarel.lo 4.5€ | 25€

Torelló Special Edition Brut  
Reserva Eco Corpinnat.  
Macabeu Parellada | Xarel.lo 6€ | 33€

Billecart-Salmon Brut Réserve  
Champagne. Pinot Noir  
Chardonnay | Pinot Meunier 13€ | 76€

## VINO TINTO RED WINE

Els Vinyerons Saltamartí Natural  
Penedès. Ull de Llebre  
| Garntatxa 5€ | 19€

Les Argeliers  
Languedoc. Pinot Noir 5€ | 26€

## GINEBRAS GIN

Aviation  
E.E.U.U. 14€

Beefeater 24  
U.K. 13€

Brockmans  
U.K. 14€

Gin Mare  
Catalunya 14€

Ginraw  
Catalunya 14€

Nut  
Catalunya 12€

Hendrick's  
Scotland 14€

Martin Miller's  
U.K./Iceland 14€

Monkey 47  
Germany 15€

Nordes  
Galicia 13€

Plymouth  
U.K. 13€

Seagram's Extra Dry  
E.E.U.U. 10€

Sipsmith Green Gin  
U.K. 14€

Tanqueray  
U.K. 10€

Botanist  
Scotland 15€

Tanqueray Ten  
U.K. 14€

By the Dutch  
Netherlands 14€

Gin Numero 3  
U.K. 14€

Roku  
Japan 13€

## COCTELES DE LA CASA SIGNATURE COCKTAILS

### 12€

Consulta con nuestro equipo el cóctel que deseas

Ask our team for the cocktail of your dream

## WHISKY BLEND

Ballantine's Scotland	10€
Famous Grouse Scotland	10€
Johnnie Walker Black Label Scotland	12€
Johnnie Walker Blue Label Scotland	38€
Monkey Shoulder Scotland	12€
Compass Box Hedonism Scotland	18€
Chivas 18 Scotland	18€

## WHISKEY

Four Roses Single Barrel Kentucky	12€
Maker's Mark Kentucky	12€
Michter's Rye Kentucky	14€
Bulleit Rye Kentucky	10€
Woodford's Reserve Kentucky	14€
Connemara Peated Ireland	12€
Jameson's Ireland	10€

## WHISKY DE MALTA WHISKY

Ardbeg 10 Islay	14€
Bunnahabhain 12 Islay	14€
Bruichladdich The Classic Ladié Islay	14€
Octomore Islay	35€
Glenkinchie 12 Lowland	14€
Springbank 10 Campbeltown	12€
Glenrothes Sherry Cask Speyside	14€
Benriach 10 Curiositas Speyside	12€
Macallan Double Cask Speyside	14€
Macallan Rare Cask Speyside	45€
Highland Park 12 Orkney	12€
Glendronach 12 Highland	14€
Dalmore 15 Highland	18€
Aberfeldy 16 Highland	14€
Glenlivet Founder's Reserve Highland	12€
Michelle Couvier France	18€
Hibiki Harmony Japan	25€
Yamazaki 12 Japan	28€
Hakushu 12 Japan	28€
Nikka Miyagikio Japan	20€
Nikka Coffey Grain Japan	14€

Todos los precios incluyen IVA  
All VAT included

Por favor informenos de cualquier requisito especial o  
alergias alimentarias

Please inform us of any special dietary requirements

Todos los precios incluyen IVA  
All VAT included

Por favor informenos de cualquier requisito especial o  
alergias alimentarias

Please inform us of any special dietary requirements

## DESTILADOS DE AGAVE DISTILLED AGAVE

Los Altos Blanco Los Altos	8€
Los Altos Reposado Los Altos	10€
Avion Silver Los Altos	12€
1800 Añejo El Valle	14€
Don Julio Blanco Los Altos	12€
Don Julio Reposado Los Altos	14€
Fortaleza Blanco El Valle	18€
Casa Dragones El Valle	28€
Encantado Espadin Oaxaca	12€
Los Danzantes Espadin Oaxaca	14€
Alipús Oaxaca	24€
Del Maguey Chichicapa Valles centrales, Oaxaca	24€
Del Maguey Pechuga Valles centrales, Oaxaca	40€

## RON RUM

Appleton Estate 12 Jamaica	14€
Bacardi Fund En Cuba	10€
Botran 12 Guatemala	14€
Brugal Añejo Rep. Dominicana	10€
Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela	14€
Dos Maderas 5+3 Caribe	14€
El Dorado 12 Guyana	15€
Gosling's Black Seal Bermuda	12€
Havana Club 3 Cuba	10€
Havana Club 7 Cuba	12€
Havana Seleccion De Maestros Cuba	14€
Plantation 3 Stars Caribe	10€
Plantation Original Dark Caribe	10€
Plantation Overproof Caribe	14€
Plantation Grande Reserve Barbados	14€
Plantation 20 Aniversario Xo Barbados	18€
Plantation Pineapple Caribe	16€
Plantation Panama 2004 Panama1	17€
Plantation Xaymaca Jaimaca	15€
Zacapa Centenario 23 Guatemala	16€
Zacapa Centenario 25 Guatemala	30€

Todos los precios incluyen IVA  
All VAT included

Por favor informenos de cualquier requisito especial o  
alergias alimentarias  
Please inform us of any special dietary requirements

Ron Barbancourt 15  
Haiti

18€

Ron Wray & Nephew Overproof  
Jamaica

14€

Banks 5 Years Island  
Caribe

14€

Clement 10  
Martinique

24€

## VODKA

Absolut Classic  
Sweden

10€

Absolut Elyx  
Sweden

14€

Beluga  
Rusia

15€

Belvedere  
Poland

14€

Ciroc  
France

14€

Grey Goose  
France

14€

Ketel One  
Netherlands

12€

Russian Standart  
Rusia

10€

## DESTILADO DE UVA GRAPE SPIRITS

Hennessy X.O.  
Cognac

35€

Remy Martin X.O. Excellence  
Cognac

38€

Pierrer Ferrand 1840  
Cognac

16€

Larios 1866  
Brandy

14€

Torres Jaime I  
Brandy

30€

Laberdolive  
Armagnac

25€

Pisco 1615 Puro Quebranta  
Perú

8€

Pisco El Gobernador  
Chile

8€

Rajolí  
Catalunya

8€

Sarpa Di Poli Grappa  
Italia

8€

Todos los precios incluyen IVA  
All VAT included

Por favor informenos de cualquier requisito especial o  
alergias alimentarias

Please inform us of any special dietary requirements

## AMARGOS, APERITI- VOS Y DIGESTIVOS BITTERS, APERITIFS & DIGESTIVES

Amaro Averna Italy	6€
Amer Picon France	6€
Aperol Italy	6€
Campari Italy	6€
Fernet Branca Italy	6€
Amaro Del Capo Italy	6€
Bonanto Catalunya	6€
Carpano Formula Antica Italy	8€
Lillet Blanc France	6€
Vermut De La Casa Espanya	6€
Noilly Prat Sec France	6€

## LICORES LIQUORS

Marraschino Luxardo Italy	7€
Cointreau France	7€
Violeta Kuhri France	7€
Mora Kuhri France	7€
Bailey's France	7€
Chartreuse Vert France	7€
Chartreuse Jaune France	7€
Genepi France	7€
Amaretto Disaronno Italy	7€
Dom Benedictine France	7€
Frangelico Italy	7€
Galliano Italy	7€
Strega Italy	7€
Licor KKO Catalunya	7€
Suze France	7€
Saint Germain France	7€
Pierre Ferrand Dry Curaçao France	7€
Ancho Reyes Mexico	7€
Ratafia Russet Solada 2002 Catalunya	7€
Licor Casero De La Semana Catalunya	7€



# CERVEZAS, SIDRA ZUMOS Y REFRES- COS BEERS, CIDER

Estrella Damm Lager, Barcelona	2,7/4€
Complot IPA, Barcelona	4/6€
Turia Märzenbier	3,5€
Garage Ocata IPA	6€
Innis & Gun Bourbon Barrel Scotch Ale	6€
Weinestephan Weiss, Alemania	6€
Krombacher 00% 3,5€ Sin Alcohol, Alemania	
Samuel Smith Taddy Porter, Inglaterra	6€
Porterhouse Oyster Stout, Irlanda	6€
Maeloc Sidra, Galicia	5€
Zumo Granini (Naranja, Piña, Melocotón, Arándano) Granini juice (Orange, Pineapple, Peach, Cranberry)	3.5€
Coca-cola, Fanta naranja o limón, Fever Tree tónica y refrescos Coca-cola, Fanta orange or lemon, Fever Tree tonic & soft drinks	3€

# CAFÉS Y INFUSIONES COFFEES & TEAS

CAFÉ 9 MULHERES BY NOMAD ESPRESSO BRAZIL Chocolate con leche, nueces, Cereza Milk chocolate, walnuts, cherry	
Espresso 2,2€	
Doble Espresso	2,7€
Americano	2,5€
Cortado 2,5€	
Café con leche	2,7€
Flat white	2,7€
Capuccino	3€
Hot chocolate	3€
INFUSIONES SANS & SANS	
Ceilán Breakfast (negro) Ceilán Breakfast (black)	4€
Sencha Fuji (verde) Sencha Fuji (green)	4€
China Pu-ehr (rojo) China Pu-ehr (red)	4€
Manzanilla Chamomile	4€
Mint Splash	4€
Rooibos Equilibrio	4€

