



Casa de Vivi es la casa de un amigo, pero en un espacio de lujo, Hotel Kimpton Vividora 5*. Es el anfitrión que todo el mundo quiere tener: es tu casa cuando no estás en casa. Un espacio multidisciplinar (bar, comedor y terraza) que te dice buenos días o buenas noches en GOT (¿qué prefieres un café o un cóctel?), te propone desayuno, almuerzo o cena en FAUNA y te invita a disfrutar de las vistas de la ciudad desde su rooftop, la TERRAZA DE VIVI. ¿Ya has recorrido toda la casa?

¿Qué es Terraza de Vivi?

Es la terraza de Casa de Vivi. Situada en la séptima planta, Terraza de Vivi es el lugar idóneo para disfrutar de una copa, de un brunch o de unas tapas improvisadas durante el día o al atardecer. Con sus vistas 360º de la ciudad de Barcelona, proporciona una experiencia de lujo en la que la propuesta gastronómica y de cócteles, las vistas, el diseño, la vegetación y el buen ambiente se convierten en los protagonistas de la velada. El broche perfecto para tu experiencia en Casa de Vivi.

Casa de Vivi is the house of a very dear friend who happens to live in the luxurious surrounds of the Hotel Kimpton Vividora 5*. It's the welcome that everyone dreams of, your home away from home. A multidisciplinary space comprising bar, dining room and terrace that invites you to start your day over coffee, and end it over cocktails, at GOT. Enjoy a leisurely breakfast, lunch or dinner at FAUNA. Or, simply admire jaw-dropping city views with a glass of wine from our rooftop at TERRAZA DE VIVI

What is Terraza de Vivi?

This is the terrace of Casa de Vivi. Located on the seventh floor, Terraza de Vivi is the ideal place to enjoy a drink, a brunch or some improvised tapas during the day or at sunset. With its 360º views of the city of Barcelona, it provides a luxury experience in which the gastronomic and cocktail offer, the views, the design, the vegetation and the good atmosphere become the stars of the evening. The perfect finishing touch to your experience at Casa de Vivi.

PARA PICAR / TO SNACK

Pan de cristal con tomate <i>Thin crispy bread with tomato</i>	4€
Jamón ibérico de bellota (80 gr) <i>Acorn-fed, Iberian pork loin (80 gr)</i>	28€
Gazpacho de fresas agridulces marinadas y brotes <i>Marinated sweet and sour strawberries and sprouts gazpacho</i>	12€
Ostra Super Spéciale Normandie N° 3 al natural (un.) <i>Super Spéciale Normandie No 3 natural oyster (unit)</i>	4.95€
1/2 docena de Ostra Super Spéciale Normandie N°3 <i>Super Spéciale Normandie No 3 natural oyster (1/2 dozen)</i>	2.7€
Las bravas de VIVI <i>VIVI's famous bravas</i>	7,50€
Croquetas de Jamón ibérico de bellota (mín. 3 un.) <i>Acorn fed Iberian ham croquettes (min. 3 units)</i>	ud. 2,60€
Croquetas de ceps (mín. 3 un.) <i>Ceps croquettes with almond milk</i>	ud. 2,60€
Ensalada de Bimi, zanahorias, col Kale y tomates marinados <i>Tender stem Bimi broccoli with carrots, Kale and marinated tomatoes</i>	15€
Ensalada de tomates de temporada, mató, albahaca y caviar de oliva <i>Salad with seasonal tomatoes, mató, basil and olive caviar</i>	15€
Tartar de salmón marinado con jengibre y crema de aguacate <i>Marinated salmon tartar with ginger and avocado cream</i>	15€
Tartar de remolacha, cremoso de aguacate y mini brotes <i>Beetroot tartar, creamy avocado and mini sprouts</i>	13€
Ceviche de corvina salvaje, cebolla roja marinada, cancha serrana y boniato <i>Ceviche of wild sea bass, marinated red onion, cancha serrana and sweet potato</i>	16€
Hamburguesa de vaca madurada, bacon a la brasa, cebolla crujiente y cheddar <i>Aged beef burger, grilled bacon, crispy onion and cheddar</i>	18€

Beyond burger con mahonesa, cheddar, tomate, lechuga y patatas fritas <i>Beyond burger with mayonnaise, cheddar, tomato, lettuce and fries</i>	16€
Brioche de costillas de cerdo ibérico de bellota, cebolla crujiente y piparra <i>Brioche with acorn-fed Iberian pork ribs, crispy onion and piparra</i>	14€
Bikini mallorquín con sobrasada de Xesc Reina y queso de Mahón ahumado <i>Mallorcan bikini with Xesc Reina sobrasada and smoked Mahón cheese</i>	14€
Tacos mejicanos de bogavante con pico de gallo y aguacate <i>Mexican lobster tacos with pico de gallo and avocado</i>	19€
Gyozas de verduras marinadas con salsa de sésamo <i>Marinated vegetable gyozas with sesame sauce</i>	12€
Mejillones Buchot thai con leche de coco, lima y cilantro <i>Mussels Buchot thai with coconut milk, lime and coriander</i>	12€

POSTRES/DESSERTS

Bowl de fruta fresca cortada, frutos rojos y menta <i>Bowl of fresh cut fruit, berries and mint</i>	8€
Brownie de chocolate negro 70%, nueces pecanas y vainilla <i>70% dark chocolate, pecan nut and vanilla brownie</i>	8€
Helados y sorbetes artesanales BAJO CERO con toppings <i>BAJO CERO handmade ice creams and sorbets with toppings</i>	9€
Chocolate suizo - <i>Swiss chocolate</i>	
Vainilla de Madagascar - <i>Madagascar vanilla</i>	
Mandarina - <i>Mandarin</i>	
Yogur Griego - <i>Greek yoghurt</i>	
Praliné de avellana - <i>Hazelnut praline</i>	
Sorbete de limón y lima kaffir - Sorbet of <i>lemon and kaffir lime</i>	

Todos los precios incluyen IVA

All VAT included

Por favor infórmenos de cualquier requisito especial o alergias alimentarias

Please inform us of any special dietary requirements

SIGNATURE COCKTAILS

V Fresh

Ketel One macerado con romero, sandía, lichi, sirope, limón

Ketel One macerate with rosemary, watermelon, lychee, simple syrup, lemon

16€

Tikidora

Santa Teresa Gran Reserve, fruta de la pasión, coco, sirope de panela, lima

Santa Teresa Gran Reserve, passion fruit, coco, panela syrup, lime

16€

Sweet de Vivi

Bulleit Bourbon, ratafia, kahlúa, toffee de café, chocolate amargo

Bulleit bourbon, ratafia, kahlúa, coffee toffee, bitter chocolate

16€

Mexican Vibes

Roster Silver, Roster Reposado, laranxa, pepino, sirope de cilantro, lima

Roster Silver, Roster Reposado, laranxa, cucumber & coriander syrup, lime

16€

Spicy Temptation

Santa Teresa Gran Reserve, sirope de piña, licor de chipotle, limón, tepache

Santa Teresa Gran Reserve, roast pineapple syrup, chipotle liqueur, lemon, tepache

16€

Mr. Chubbs

Tanqueray Ten infundado con albahaca, Calvados, manzana verde, sirope, lima, clara de huevo, soda

Tanqueray Ten infused whit basil, Calvados, green apple, simple syrup, lime, egg white, soda

16€

Mezcalito

Roster Silver, mezcal Encantados, leche de coco, sirope de agave, lima, espuma de mango

Roster Silver, mezcal Encantados, coconut milk, agave syrup, lime, mango foam

16€

Dragon Flame

Tanqueray Ten con pitahaya, Campari, vermut dulce, agua de flor de naranja

Tanqueray Ten whit dragon fruit, Campari, sweet vermut, orange blossom water

16€

SIGNATURE MOCKTAILS

Bloody Mary

Seedlip Spice 94, tomate, salsa secreta de Vivi

Seedlip Spice 94, tomato, Vivi secret sauce

12€

Tropical Coffee

Seedlip Spice 94, toffee de café, agua de coco

Seedlip Spice 94, coffee toffee, coconut water

12€

Sensation

Seedlip Grove 42, sirope de piña, syracha, limón, soda elderflower

Seedlip Grove 42, roast pineapple syrup, syracha, lemon, soda elderflower

12€

Nogarita

Seedlip Garden 180, pepino y sirope de cilantro, lima

Seedlip Garden 180, cucumber & coriander syrup, lime

12€

* Pregunta al camarero por tu cóctel clásico favorito

**Ask our bartender for your favourite classic cocktail*

** Opción helada disponible

***Frozen options available*

SANGRIAS



Red sangria

Brandy, Triple Sec, zumo de naranja, zumo de limón, sirope, sirope de canela, vino tinto

Brandy, Triple Sec, orange juice, lemon juice, sugar syrup, cinnamon syrup, red wine

12€ 40€

White sangria

Ron, Triple Sec, licor de melocotón, zumo de piña, fruta de la pasión, sirope, vino blanco

Rum, Triple Sec, peach liqueur, pineapple juice, passion fruit, sugar syrup, white wine

12€ 40€

Sparkling sangria

Ginebra, Triple Sec, frutos rojos, licor de mora, zumo de limón, sirope, vino espumoso

Gin, Triple Sec, red fruits, black berry liqueur, lemon juice, sugar syrup, sparkling wine

14€ 45€

VINO ESPUMOSO Y CHAMPÁN SPARKLING WINE & CHAMPAGNE



Parxet Cuvée 21 Brut, D.O. Cava

Pansa blanca

9.50€ 30€

Ars Collecta Blanc de Blancs Reserva, D.O. Cava

Chardonnay, Parellada, Xarel-lo

13€ 40€

Ars Collecta Grand Rose Rsv, D.O. Cava

Pinot Noir, Trepat, Xarel-lo

15€ 45€

Veuve Clicquot Brut, D.O. Champagne

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

21€ 110€

Veuve Clicquot Brut Rosé, D.O. Champagne

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

120€

VINO BLANCO - WHITE WINE



La charla, D.O. Rueda

Verdejo

8.50€

28€

Vora La Mar, D.O. Alella

Pansa blanca

8.50€

30€

Chivite Legardeta, D.O. Navarra

Chardonnay

9€

32€

L' Anec Mut, D.O. Penedès

Chardonnay, Xarel·lo, Parellada, Macabeo

28€

Gregal d'Espiells, D.O. Penedès

Muscat de Alejandria, Gewurztraminer

34€

VINO ROSADO - ROSE WINE



Vol d'Anima de Raimat, D.O. Costers del Segre

Pinot Noir, Chardonnay

8.50€

28€

Sospechoso, D.O. Tierra de Castilla

Bobal, Tempranillo

8.50€

28€

Chivite Las Fincas, D.O. Navarra

Garnacha Tinta, Tempranillo

34€

VINO TINTO - RED WINE



El Pispá, D.O. Monsant

Garnatxa

8.50€

28€

Bozeto by Exopoto, D.O. Rioja

Garnatxa Tinta, Tempranillo, Graciano

11€

36€

Cuando El Rio Suena, D.O. Ribera del Duero

Tinta Fina

9.50€

32€

Heraglio Alfaro Crianza, D.O. Rioja

Tempranillo, Garnatxa

32€

Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès

Cabernet Sauvignon, Merlot

34€

GINEBRAS - GIN

Cataluña - Catalonia

Gin Mare	16€
Gin Mare Capri	18€
Ginraw Flor de Azahar	16€
Ginraw Original	16€

España - Spain

Gin Xoriguer	15€
Nordes	16€

Inglaterra - England

Bombay Bramble	14€
Bombay Sapphire	14€
Brockmans London dry gin	16€
Bulldog London gin	17€
Martin Miller's	15€
Tanqueray London	15€
Tanqueray Old Tom	16€
Tanqueray Ten	17€

Escocia - Scotland

Hendrick's	16€
The Botanist Islay dry gin	16€

Alemania - Germany

Monkey 47	16€
-----------	-----

Francia - France

G'Vine Floraison	16€
Gin Citadelle	16€

Estados Unidos - USA

Aviation	17€
Seagram's	14€

Japón - Japan

Roku gin	17€
----------	-----

VODKA

Rusia - Russia

Beluga	19€
Stolichnaya Elit	19€

Francia - France

Ciroc	16€
Ciroc apple	16€
Ciroc pineapple	16€
Ciroc red berry	16€
Grey Goose	16€
Grey Goose vx	52€

Polonia - Poland

Belvedere	17€
-----------	-----

Canadá - Canada

Crystal Head	18€
--------------	-----

Holanda - Holland

Ketel One	16€
-----------	-----

Estados Unidos - USA

Tito's	17€
--------	-----

Por botella - By bottle

Cada botella incluye 8 mixers	
Each bottle includes 8 mixers	
Bombay Sapphire	180€
Tanqueray Ten	240€
Ciroc	220€
Grey Goose	240€
Ketel One	180€

RON - RUM

República Dominicana

Dominican Republic

Barceló Añejo	14€
Barceló Imperial	24€

Cuba

Havana Club 5 años Añejo	14€
Havana Club 7 años Añejo	18€
Havana Selección Maestros	23€

Trinidad

Kraken Spiced	18€
---------------	-----

Islas Virgen -Virgin Islands

Sailor Jerry Spiced Vainilla	14€
------------------------------	-----

Venezuela

Santa Teresa Gran Reserva	15€
Santa Teresa 1796	17€

Seychelles

Takamaka Dark Spiced Seychelles Series	16€
--	-----

Guatemala

Zacapa 23 years	26€
Zacapa 25 years Centenario x.o.	43€

Puerto rico

Bacardi Carta Blanca	12€
----------------------	-----

Cachaça

Cachaça Leblon	14€
Cachaça Capucan	16€

TEQUILA Y / AND MEZCAL

Tequila

Rooster Blanco	12€
Rooster Reposado	14€
Patrón Silver	16€
Patrón Reposado	23€
Patrón Añejo	30€
Don Julio Blanco	19€
Don Julio Reposado	26€
Don Julio 1942	52€
Clase Azul Tequila Reposado	52€

Mezcal

Danzantes Artesanal Encantado	16€
400 Conejos Mezcal Espadín	18€
Mezcal del Maguey Vida	18€
Mezcal Danzantes Espadín Joven 47º	20€
Mezcal Joven Casamigos	35€

Por botella - By bottle

Barceló Añejo	180€
Santa teresa 1796	240€
Patrón Añejo	240€
Don Julio 1942	350€

WHISKY MEZCLA - WHISKY BLEND

Escocia - Scotland

Dewar's Caribbean Smooth	12€
Dewar's 12 años	16€
Monkey Shoulder	15€
Johnnie Walker Black	12€
Johnnie Walker Double Black	17€
Johnnie Walker Gold Reserve	27€
Johnnie Walker Blue Label	53€

Irlanda -Ireland

Jameson	12€
Jameson Select Reserve Black Barrel	14€

Single Malt

Speyside

Glenfiddich 12 years	16€
Glenfiddich 18 years	18€
Glenrothes 12 years	16€
Glenrothes Sherry Cask	18€

Macallan 12 years Sherry Oak	24€
Macallan 18 years Double Cask	80€
The Balvenie 12 years Double Wood	20€
The Balvenie 21 years	74€

Islay

Ardbeg 10 years Malt	17€
Lagavulin 16 Malt	47€

Highland

Aberfeldy 12 years Single Malt	16€
Oban 14	26€

Lowland

Glenkinchie Malt	21€
------------------	-----

Island

Highland Park 12 years	18€
Talisker 10 years	26€

AMERICAN WHISKY WHISKY AMERICANO

Kentucky

Buillet Bourbon	14€
Buillet Rye	14€
Buillet 10 years	16€
Four Roses Small Batch	16€
Makers Mark	14€
Woodford Reserve	18€
Blanton's Single Barrel	45€

Tennessee

Jack Daniel's	14€
Jack Daniel's honey	14€
Jack Daniel's apple	14€
Jack Daniel's Gentleman Jack	16€
Jack Daniel's Single Barrel	25€

Japan whisky

Hibiki Harmony	28€
Yamazaki 12	32€

Por botella - By bottle

Cada botella incluye 8 mixers	
Each bottle includes 8 mixers	
Dewar's 12 years	180€
Johnnie Walker Black	180€
Buillet Bourbon	220€
Jack Daniel's	220€

APERITIVO Y DIGESTIVOS APERITIVO AND DIGESTIVES

Amaros

Amaro Averna	10€
Vecchio Amaro del Capo	10€

Bitter

Aperol	12€
Campari	12€

VERMUT - VERMOUTH

Cataluña - Catalonia

Vermut de Luna	6€
Yzaguirre blanco Reserva	8€
Yzaguirre rojo Reserva	8€
Yzaguirre blanco extra dry Reserva Especial	8€
Martín Faixó Perafita vermuth	9€

Italia - Italy

Martini Rubino	8€
Martini Ambrato	8€
Carpano Antica Formula	10€

BRANDY

Cataluña - Catalonia

Brandy Mascaró	12€
Brandy Mascaró Narciso	14€
Brandy Mascaró Ego x.o.	18€

Cognac

Cognac Hennessy v.s	14€
Cognac Hennessy x.o.	45€
Cognac Remy Martin v.s.o.p.	14€

Calvados

Calvados Pere Magloire Finec	16€
Calvados Roger Groult Pays d'Auge	18€
Calvados Avallen	24€

LICORES - LIQUORS

Amaretto Disaronno	8€
Baileys	8€
Chambord Licor Royal	8€
Cointreau	8€
Frangelico Licor avellana	8€
Grand Marnier rojo	8€
Jagermeister	6€
Limoncello Villa Massa	6€
Whisky Drambuie	8€
Ratafia Surrealista	6€

CERVEZA - BEER

Bottle - Botella

Bock Damm, Barcelona <i>Black münchen</i>	6.50€
Daura, Barcelona <i>Lager</i>	6.50€
Free Damm 0,0, Barcelona <i>Lager</i>	5€
Turia, Valencia <i>Märzenbier</i>	6.50€

Barril - Barrel

		
Estrella Damm, Barcelona <i>Lager</i>	5,50€	7€
Complot, Barcelona <i>IPA</i>	6.50€	8€

BEBIDAS - SOFT DRINKS

Agua Veri	4.50€
Veri water	
Vichy Catalan	4.50€
Vichy Catalan sparkling water	
Fever Tree tónica	4.50€
Fever Tree tonic	
Fever Tree soda	4.50€
Fever Tree ginger beer	
Coca-Cola	4.50€
Coca-Cola zero	4.50€
Fanta naranja	4.50€
Fanta orange	
Fanta limon	4.50€
Fanta lemon	
Sprite	4.50€
Nestea	4.50€

ZUMOS - JUICES

Naranja	4.50€
Orange	
Piña	4.50€
Pineapple	
Melocotón	4.50€
Peach	
Arándanos	4.50€
Blueberries	
Pomelo	4.50€
Grapefruit	
Manzana	4.50€
Apple	

CAFÉS - COFFEES

Espresso	3.50€
Espresso doble	4.50€
Double espresso	
Americano	4.00€
Cortado	4.00€
Café con leche	4.50€
Latte	
Cappuccino	4.50€
Chocolate caliente	4.50€
Hot chocolate	

INFUSIONES - TEA

Good morning	4.50€
English breakfast	

100% British	4.50€
Té negro Earl Grey y flores	
Earl Grey black tea and flowers	

Green China	4.50€
Té verde Gunpowder	
Gunpowder green tea	

Pu-erh	4.50€
Té rojo Pu-erh	
Pu-erh red tea	

Manzanilla	4.50€
Camomile	

Echinacea	4.50€
Limón, jengibre y equinácea	
Lemon, ginger and echinacea	

My time	4.50€
Menta poleo	
Mint	

Rooibos vainilla	4.50€
Rooibos and vanilla	

