



KIMPTON
VIVIDORA
BARCELONA

MENÚS DE NAVIDAD 2023

MENÚ DE NOCHEBUENA

NUESTROS APERITIVOS

Tortita de algas y mahonesa de kimchi

“Filipino” de foie mi-cuit y polvo de cardamomo

Buñuelo de bacalao con miel y lima

LOS PRINCIPALES DE VIVI

Arroz seco de pato azulón y alcachofas

Mero asado, rustido de mar y espárragos a la brasa

Ternera blanca confitada, brioche salado y “carbonara” de setas

EL POSTRE

Tatin de peras glaseadas con helado de frambuesa

LA SOBREMESA

Café, turrone y neulas

LA BODEGA

Blanco Ànec Mut, D.O. Penedès

Chardonnay, Xarel·lo, Parellada y Macabeo

Tinto Artuke, D.O. Rioja

Tempranillo y Viura

Cava Delapierre, D.O. Cava

Macabeo, Parellada y Xarel·lo

Cerveza, refrescos y agua

PRECIO MENÚ: 75€





MENÚ DE NAVIDAD

NUESTROS APERITIVOS

Airbag de jamón ibérico de bellota y tomate

Ostra super Spéciale Normandie, gel de lima kaffir y salicornia

Croquetas melosas de “carn d’olla”

LOS PRINCIPALES DE VIVI

Galets rellenos de “carn d’olla” y trufa negra de invierno

Nuestro suquet de rape, cigalas y migas sofritas en ibéricos y ajos tiernos

Cordero confitado, puré de castañas y cebollitas glaseadas

EL POSTRE

Tronco de Navidad

LA SOBREMESA

Café, turrone y neulas

LA BODEGA

Blanco Ànec Mut, D.O. Penedès

Chardonnay, Xarel·lo, Parellada y Macabeo

Tinto Artuke, D.O. Rioja

Tempranillo y Viura

Cava Delapierre, D.O. Cava

Macabeo, Parellada y Xarel·lo

Cerveza, refrescos y agua

PRECIO MENÚ: 75€





MENÚ VEGETARIANO

NUESTROS APERITIVOS

Airbag de calabacín marinado y tomate

Bikini trufado de remolacha y crema de aguacate

Macaron de manzana con aguacate y polvo de Duca

LOS PRINCIPALES DE VIVI

Arroz meloso de Ceps y espárragos braseados

Canelón de espinacas relleno de seitán y trufa de invierno

Setas a la brasa con alcachofas, hortalizas y patata crema

EL POSTRE

Tatin de peras glaseadas con helado de frambuesa

LA SOBREMESA

Café, turrone y neulas

LA BODEGA

Blanco Ànec Mut, D.O. Penedès

Chardonnay, Xarel·lo, Parellada y Macabeo

Tinto Artuke, D.O. Rioja

Tempranillo y Viura

Cava Delapierre, D.O. Cava

Macabeo, Parellada y Xarel·lo

Cerveza, refrescos y agua

PRECIO MENÚ: 75€



MENÚ INFANTIL

NUESTROS APERITIVOS

Crujientes de parmesano

Croquetas melosas de “carn d’olla”

Chipirones frescos rebozados con harina de fécula de arroz

ENTRANTE

“Rigatoni” con nuestra salsa casera (napolitana o boloñesa)

PRINCIPAL

Solomillo de ternera con patatas fritas

POSTRE

Selección de helados (vainilla, chocolate o fresa)

o

Tronco de Navidad

LA SOBREMESA

Turrones y neulas

Zumos, refrescos y agua

PRECIO MENÚ: 50€



DATOS DE CONTACTO

casadevivi@kimptonvividorahotel.com

+34 678 187 562

+34 936 425 400

CONDICIONES

Precio por persona. IVA incluido.

Alergias e intolerancias No dudes en consultar intolerancias o alergias con el equipo.

Carta de alérgenos a vuestra disposición.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Se solicita una tarjeta de crédito como garantía de pago en caso de no asistencia. Política de cancelación, 96 horas previas a la reserva.

Pasado ese tiempo se cargará el importe total de la reserva.



[@casadevivi](#) | [#soyvividora](#)