



KIMPTON
VIVIDORA
BARCELONA

MENÚ DE FIN DE AÑO 2023



MENÚ FIN DE AÑO

NUESTRA SELECCIÓN DE APERITIVOS

Canelón de tomate, mató y cecina

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

Atún en escabeche frío de Chardonnay y erizo de mar

Bacalao al pil pil, ajo rustido y crujiente de tinta

Navaja gallega con beurre blanc y caviar

Nigiri crujiente de pato de bellota con peras

LOS PRINCIPALES DE VIVI

Bogavante azul, tatin salada de manzana, escarola Frise
y mantequilla ahumada de coral

Ravioli de pularda con consomé de ave y piñones garrapiñados

Solomillo Wellington de ternera de Girona con jugo de carne y trufa de invierno

LA BODEGA

Vino Blanco Can Matons
D.O. Alella. *Pansa Blanca*

Vino Tinto Bozeto Exopoto
D.O. Rioja. *Tempranillo,
Garnacha Tinta y Graciano*

Ars Collecta Grand Rosè Reserva
D.O. Cava, Cataluña
Pinot Noir y Chardonnay

Cerveza, refrescos y agua

EL POSTRE

Lemon curd de chocolate blanco, merengue y helado de lima

Gianduja de avellana, ganache de chocolate, migas de cacao y frambuesa

LA SOBREMESA

Turrones y Neulas

Uvas de Fin de Año

PRECIO MENÚ: 220€



MENÚ FIN DE AÑO VEGETARIANO

NUESTRA SELECCIÓN DE APERITIVOS

Canelón de tomate, queso mató y Heura
Filipino de cremoso de berenjena y polvo de cardamomo
Tartar de remolacha con sésamo y algas

“Brava chip” con alioli y salsa chipotle
Pan Sardo con tartar de tomate y cremoso de aguacate
Brioche de ragú de setas y yema crema

LOS PRINCIPALES DE VIVI

Arroz de Ceps con alcachofas y trufa de invierno
Ravioli de cebolla al pesto, consomé vegetal y piñones garrapiñados
Setas salteadas con hortalizas y cremoso de celerí trufado

EL POSTRE

Lemon curd de chocolate blanco, merengue y helado de lima
Gianduja de avellana, ganache de chocolate, migas de cacao y frambuesa

LA SOBREMESA

Turrones y Neulas
Uvas de Fin de Año

LA BODEGA

Vino Blanco Can Matons
D.O. Alella. *Pansa Blanca*

Vino Tinto Bozeto Exopoto
D.O. Rioja. *Tempranillo,
Garnacha Tinta y Graciano*

Ars Collecta Grand Rosè Reserva
D.O. Cava, Cataluña
Pinot Noir y Chardonnay

Cerveza, refrescos y agua

PRECIO MENÚ: 220€

MENÚ INFANTIL

APERITIVOS

Crujientes de parmesano

Croquetas melosas de pollo rustido

Mini hamburguesa de ternera

ENTRANTE

Penne Rigatoni con salsa a elección (napolitana o boloñesa)

PRINCIPALES

(a escoger una opción)

Solomillo de ternera con patatas fritas naturales

o

Cola de rape a la plancha con patatas fritas naturales

POSTRES

Gianduja de avellana, ganache de chocolate,
migas de cacao y frambuesa

SOBREMESA

Turrones y Neulas

Uvas de Fin de Año

PRECIO MENÚ: 55€







¡DA LA BIENVENIDA AL 2024
AL MÁS PURO ESTILO VIVIDORA!

Todos los menús incluyen cotillón y 2 copas adicionales tras la cena.

PROGRAMA

20h Copa de Bienvenida

20.30h Inicio cena en Fauna Restaurant

23.30h Campanadas y fuegos artificiales en Terraza de Vivi con live DJ

03h Fin de Fiesta

DATOS DE CONTACTO

casadevivi@kimptonvividorahotel.com

+34 678 187 562

+34 936 425 400

CONDICIONES

31 Diciembre: Imprescindible prepago por adelantado. Política de cancelación,
72 horas antes de la fecha. Pasado ese tiempo el prepago será no reembolsable.

Alergias e intolerancias No dudes en consultar intolerancias o alergias con el equipo.
Carta de alérgenos a vuestra disposición.

@casadevivi | #soyvividora