



HAPPY  
**NEW YEAR**  
2026

KIMPTON  
**VIVIDORA**  
BARCELONA



## MENÚ FIN DE AÑO

### APERITIVOS FRÍOS

Niguiri de gamba roja y cochinillo crujiente

Coca de foie micuit, piñones garrapiñados y emulsión de avellanas

Huevo relleno de Royal de ave con caviar

### APERITIVOS CALIENTES

Gyoza de ragú de setas y trufa negra de invierno

Calamar de playa relleno de ibérico, butifarra negra, tomate y velo de su tinta

Buñuelo de cangrejo real y huevas de salmón

### ENTRANTE

Cigalas a la brasa, cema de pescado de roca y azafrán

### LA BODEGA

Vino Blanco Rebels de Batea

D.O. Terra Alta

Garnacha Blanca

### PRINCIPALES

Pez limón con arroz meloso de plancton

Cochinillo ibérico lechal, boniato y cebollitas glaseadas

### PRE-POSTRE

Lemon curd de chocolate blanco, merengue y helado de lima

### POSTRE

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

Turrónes y Neulas

Uvas de Fin de Año

PRECIO MENÚ: 240€

Vino Tinto La Vicalanda Viñas Viejas

D.O. Rioja

Tempranillo

Ars Collecta Blanc de Blancs

D.O. Cava, Cataluña

Chardonnay, Parellada, Xarel·lo

Cerveza, refrescos y agua



## MENÚ FIN DE AÑO VEGETARIANO

### APERITIVOS FRÍOS

Tortita de patata con hummus y cremoso de piñones asados  
Filipino de cremoso de mutabal y polvo cardamomo  
Canelón de tartar de romalacha marinada y alga nori

### APERITIVOS CALIENTES

Gyoza heura a la catalana  
Buñuelo de berenjena asada y caviar  
Brioche de ragú de setas y yema crema

### LA BODEGA

Vino Blanco Rebels de Batea  
D.O. Terra Alta  
Garnacha Blanca

Vino Tinto La Vicalanda Viñas Viejas  
D.O. Rioja  
Tempranillo

Ars Collecta Blanc de Blancs  
D.O. Cava, Cataluña  
Chardonnay, Parellada, Xarel·lo

Cerveza, refrescos y agua

### ENTRANTE

Arroz cremoso de ceps, alcachofas y trufa de invierno

### PRINCIPALES

Ravioli de vegetales al pesto, consomé vegetal y piñones garrapiñados  
Setas salteadas con hortalizas y cremoso de celerí trufado

### PRE-POSTRE

Lemon curd de chocolate blanco, merengue y helado de lima

### POSTRE

Gianduja de avellana, ganache de chocolate, migas de cacao y frambuesa  
Turrónes y Neúlas  
Uvas de Fin de Año

PRECIO MENÚ: 240

# 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

Turrone y Neulas

Uvas de Fin de Año

## BEBIDAS

Agua, refresco y zumos

PRECIO MENÚ: 70€









¡DA LA BIENVENIDA AL 2026  
AL MÁS PURO ESTILO VIVIDORA!

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

PROGRAMA

19.30h Copa de Bienvenida GOT

20.00h Inicio cena en Fauna Restaurant

23.30h Campanadas y fuegos artificiales en Terraza de Vivi

00.15h Live DJ para disfrutar bailando en Fauna

03h Fin de Fiesta

DATOS DE CONTACTO

[casadevivi@kimptonvividorahotel.com](mailto: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](#)