

# VIVANCO

 PLATOS VEGETARIANOS

 PLATOS VEGANOS

 PLATOS APTOS CELÍACOS

Agradecemos informar al camarero si es celíaco o tiene alguna intolerancia/alergia para asegurar la manipulación y cuidados correspondientes en la preparación. Puede solicitar pan sin T.A.C.C. al camarero.

## SÍMBOLOS DE ALÉRGENOS



  
mercado pago

 CUBIERTO  
\$ 2.400,00

## ENTRADAS PARA COMPARTIR

### PROVOLETA SUREÑA

Escabeche de hongos, eneldo y nueces pecán

\$ 16.800,00

### PROVOLETA SUREÑA OPCIÓN VEGGIE

Queso vegano, escabeche de hongos, eneldo y nueces pecán

\$ 16.800,00

### LANGOSTINOS CROCANTES

Con salsa tártara de maracuyá y chips de batata

\$ 17.550,00

### RABAS

Con aderezo Vivanco

\$ 23.500,00

### EMPANADAS DE CARNE

Cortadas a cuchillo con ciruelas y salsa de tomate picante (2 unidades)

\$ 6.800,00



### RIBS DE CERDO LAQUEADAS

Con salsa barbacoa acompañada de papa rellena con chutney de cebolla

\$ 26.300,00

### BROCHET MIXTO CON COLESLAW Y PAPAS ESPAÑOLAS

Ternera, pollo, zucchini, morrón, cebollas y berenjenas

\$ 26.800,00

### BIFE DE CHORIZO MARINADO

Con Ghee de pimentón ahumado, crostín de queso y damasco acompañado de mix de verdes y reducción de aceto

\$ 29.570,00

### WRAP DE BONDIOLA

#### DESMECHADA

Con lechuga, tomate y cebolla ciselada con alioli de lima, cilantro y menta aceto

\$ 18.990,00

### TRUCHA A LA MANTECA

De salvia con arancini di riso y vegetales salteados

\$ 27.360,00

## PASTAS



### CANELONES

De ricota y verdura con salsa mixta

\$ 21.580,00

### PANZOTTIS DE RICOTA Y MORCILLA

Con salsa de cebollas, panceta y arvejas

\$ 20.920,00

### RAVIOLONES DE CORDERO Y

### QUESO BRIE

Con crema suave de limón

\$ 22.930,00

### SORRENTINOS DE JAMÓN Y

### MUZZARELLA

Con salsa rosa

\$ 18.200,00

### SORRENTINOS DI SEPIA

De trucha ahumada, ricota y nueces con tomates a la chapa y gremolata de albahaca y menta fresca

\$ 22.370,00

### PENNE RIGATTI

Con salsa caprese

\$ 15.530,00



## » menú infantil

### PLATO - BEBIDA - POSTRE

\$ 18.540,00

Menú promocional para menores no acumulable con descuentos o promociones en vigencia.

## CARNES GRILLADAS



### BIFE DE CHORIZO

350gr. con guarnición

\$ 29.250,00

### MATAMBRITO DE CERDO

Con gremolata de cítricos con guarnición

\$ 26.800,00

### POLLO DESHUESADO

Muslo o pechuga con guarnición

\$ 17.800,00

### BONDIOLA GRILLÉ

300gr. con guarnición

\$ 24.880,00

### TABLA DE CARNES GRILLADAS

Bife de chorizo 250 gr.- Bondiola de cerdo 150gr.- Matambre a la fugazzeta- Pollo muslo-Guarnición

\$ 48.000,00

La tabla de carnes es un producto que ya tiene descuento aplicado, el cual no es acumulable con otros descuentos o promociones en vigencia.

## PLATO

### NUGGETS DE POLLO

al horno con papas fritas

### MILANESA DE PECETO

con puré o papas fritas

### MACARRONES

con salsa rosa.

## minutas



### FILET DE MERLUZA A LA ROMANA

Con puré de papas y rúcula fresca

\$ 21.790,00

### SUPREMA O MILANESA A LA FIORENTINA

Con salsa bechamel, espinaca, queso gratinado, papas al natural con oliva y pimentón ahumado

\$ 22.000,00

### MEDALLÓN DE LEGUMBRES

Con chips de batata, quinoa y cherry

\$ 18.800,00

### MATAMBRE A LA PIZZA

Con rúcula fresca y papas fritas

\$ 22.840,00

### \*OPCIONES DE GUARNICIÓN

> Puré de papas o calabaza

 > Papas fritas

 > Arroz o ensalada

## BEBIDA

Agua mineral / Saborizada Gaseosa

## POSTRE

 Flan casero

Ensalada de frutas

Helado



### ② ENSALADA VEGGIE

Mix de hojas verdes, arroz yamani, tofu marinado, carpaccio de zucchini, calabaza y berenjenas asadas

\$ 17.520,00

### ENSALADA RENCETAS

Mix de verdes, boconccinos, garrapiñada de almendras, bondiola curada, cebolla morada y reducción de aceto

\$ 17.550,00

### ENSALADA CAESAR

Mix de hojas verdes, croutones, panceta crocante, queso parmesano, pollo a la plancha y aderezo caesar

\$ 16.710,00

### ② ENSALADA DE BURRATA

Para compartir con rúcula tomates secos, reducción de aceto, pesto suave de albahaca y nueces crocantes

\$ 25.020,00

Puede armar su propia ensalada seleccionando sus componentes:

Huevo / rúcula / hojas verdes / tomate / cebolla zanahoria / papas / remolacha

- 3 componentes **\$8.850,00**
- 5 componentes **\$10.820,00**
- Comp. extra **\$4.450,00**



### TIRAMISÚ

\$ 7.340,00

### NEW YORK CHEESECAKE

Con mermelada de membrillos e higos en almíbar

\$ 7.140,00

### STRUDEL DE MANZANA

Con nueces pecán acompañado con helado de crema americana

\$ 7.700,00

### VOLCÁN DE CHOCOLATE

Con helado de Bailey's, cascaritas de naranja y coulis de frutos rojos

\$ 7.770,00

### CREME BRULÉ

\$ 7.020,00

### ⌘ FLAN CASERO

Con dulce de leche acompañado con un crocante de miel

\$ 5.140,00

### HELADO

Dos bochas Frutilla / chocolate dulce de leche / limón

\$ 5.450,00

### ⌘ MIX DE FRUTAS

\$ 5.450,00

### ⌘ POSTRE VIGILANTE

Queso y dulce de batata o membrillo

\$ 5.450,00



**Sin Alcohol**

### AGUA MINERALIZADA

Botella 750 cc.

\$ 3.740,00

### AGUA SABORIZADA

Botella 500 cc.

\$ 3.950,00

### GASEOSA *Coca-Cola*

Botella 500 cc.

\$ 3.950,00

Botella 1lt.

\$ 9.690,00

### JARRA DE LIMONADA

Limón, menta & jengibre 1 lt. Puede solicitarla sin azúcar

\$ 8.760,00

### JUGO EXPRIMIDO

Naranja / Pomelo

\$ 6.650,00

### LICUADO

Banana / Durazno

\$ 7.680,00

### MILKSHAKE

Dulce de leche / Frutilla / Chocolate / Crema americana

\$ 8.290,00

### JUGO DETOX DE NARANJA

Con manzana y espinaca

\$ 9.150,00

### JUGO DETOX VERDE

Con manzana, espinaca, pepino, limón y jengibre

\$ 9.150,00

# CAFÉ



TÉ	\$ 3.800,00
CAFÉ	\$ 3.800,00
CAFÉ AMERICANO	\$ 3.800,00
CAFÉ CON LECHE	\$ 4.500,00
CAFÉ DOBLE	\$ 4.500,00
LÁGRIMA	\$ 4.500,00
CAPUCHINO	\$ 5.500,00
CAPUCHINO DOBLE	\$ 6.500,00
SUBMARINO	\$ 6.500,00



## ESPECIALES

### CAFÉ CALIPSO

Tía María, crema, café y canela

\$ 7.200,00

### CAFÉ VIENÉS

Crema, café y cacao

\$ 7.200,00

### CAFÉ IRLANDÉS

Whisky, café, azúcar y crema

\$ 7.200,00

## CERVEZAS



	PORRÓN	\$ 5.500,00
	LITRO	\$ 11.300,00
	PORRÓN	\$ 6.580,00
	LATA 473	\$ 7.300,00
	LITRO	\$ 12.500,00
	LATA	\$ 6.650,00
	LITRO	\$ 12.400,00
	PORRÓN	\$ 6.530,00
	LATA 473	\$ 5.840,00
	IPA	
	STOUT	
	ROJA	

## • CERVEZAS SIN ALCOHOL •

	PORRÓN	\$ 6.580,00
---	--------	-------------

## combinados



**Fernet Branca** \$ 7.000,00  
& Cola

**BRANCA MENTA** \$ 7.000,00  
con Sprite

**PUNT MIES** \$ 7.000,00  
con Sprite  
o tónica

## LICORES

<b>CHIVAS REGAL 12</b>	\$ 9.800,00
<b>J. WALKER RED</b>	\$ 8.500,00
<b>J&amp;B</b>	\$ 8.500,00
<b>BLENDERS</b>	\$ 7.000,00
<b>TÍA MARÍA</b>	\$ 7.000,00
<b>BORGHETTI</b>	\$ 8.000,00

## Cocktails



### NEGRONI

Gin, campari, vermut rojo, rodaja de naranja

\$ 8.500,00

### SANGRÍA DEL LITORAL

Malbec, ron añejo, almíbar de durazno y maracuyá, Sprite, brocheta con frutos de estación

\$ 7.500,00

### AMERICANO

Campari, vermut rojo, agua con gas, rodaja de naranja

\$ 7.500,00

### GIN TONIC

Gin, agua tónica, rodaja de lima o limón

\$ 7.500,00

### GARIBALDI

Campari, jugo de naranja fresco, rodaja de naranja

\$ 7.500,00

Los combos son productos que ya tienen descuento aplicado, el cual no es acumulable con otros descuentos o promociones en vigencia.

## COMBOS DE TARDE

Disponibles de 16:00 a 20:00 Hs.

COMBO

### PICADA DE Campes

Jamón crudo, longaniza, queso dambo, empanaditas, lomito ahumado, tomates cherry y nueces. + Cazuela de papas fritas. + Warsteiner botella 1lts

\$ 26.500,00

COMBO

### PAPAS RÚSTICAS

Con queso cheddar, panceta crocante y verdeo. + Warsteiner botella 1lts

\$ 22.000,00

COMBO

### RA8as

Rabas acompañadas con dip de aderezo Vivanco. + Cazuela de papas fritas. + Warsteiner botella 1lts.

\$ 32.500,00

COMBO

### CIABATA BROASTER

Sandwich de pollo broaster con rúcula, tomate y aderezo Vivanco. + Cazuela de papas fritas. + Warsteiner lata 473cl.

\$ 18.000,00

## Reservas Restaurante

Daniel / Ailín

(54) 11 5512-3976 / (54) 11 6029-2315  
ventas@vivanco.com.ar

## Vivanco Eventos

Valeria Alvarado

(54) 11 3756-6359  
info@vivanco.com.ar

## Vivanco Catering

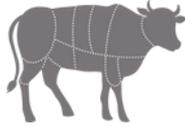
Florencia García

(54) 11 3358-2790  
ventas@vivanco.com.ar

# Sábados Domingos & Feriados

al mediodía

## CORTES POR PORCIÓN



CHORIZO  
\$ 6.500,00

MORCILLA  
\$ 6.500,00

 PECHITO DE CERDO  
con guarnición \*  
\$ 28.000,00

 MATAMBRE DE CERDO  
con guarnición \*  
\$ 26.800,00

 COSTILLAR DE TERNERA  
con guarnición \*  
\$ 28.500,00

 VACÍO DE TERNERA  
con guarnición \*  
\$ 29.500,00

 POLLO AL ASADOR  
con guarnición \*  
\$ 17.800,00

# ASADOR CRIOLLO

## PARRILLADAS

### PARRILLADA CLÁSICA

con guarnición \*

CHORIZO - MORCILLA  
POLLO - PECHITO DE  
CERDO ASADO - VACÍO

para dos personas  
\$ 48.000,00

 PARRILLADA  
MIX DE CARNES  
con guarnición \*

VACÍO - PECHITO DE CERDO -  
COSTILLAR DE TERNERA

para dos personas  
\$ 55.000,00

### \*GUARNICIONES

- PURÉ DE PAPAS O CALABAZA

 - PAPAS FRITAS

- ARROZ O ENSALADA

## ACOMPAÑAMIENTOS PARA PARRILLA

 PAPAS FRITAS  
para dos personas  
\$ 7.290,00

 ENSALADA  
Seleccione los componentes

HUEVO / RÚCULA / HOJAS VERDES /  
TOMATE / CEBOLLA / ZANAHORIA

3 componentes

\$ 8.850,00

5 componentes

\$ 10.820,00

Componente extra

\$ 4.450,00

Las parrilladas Clásica y Mix de Carnes son productos que ya tienen descuento aplicado, el cual no es acumulable con otros descuentos o promociones en vigencia.

VIVANCO