

VIVANCO

ENTRADAS



LANGOSTINOS CROCANTES	\$ 18.800,00
En coco y panko con aderezo suave de wasabi	
RABAS	\$ 23.500,00
Con aderezo Ranch	
EMPANADAS -2 unidades-	\$ 7.200,00
De carne y ciruelas con salsa spicy	
TORTILLA DE PAPA GRATINADA @	\$ 14.800,00
Y encurtido de cebollas moradas	
PROVOLETA @	\$ 17.500,00
Pesto de tomate y gotas de perejil	



EL CHEF
RECOMIENDA

RIBS BBQ	\$ 26.800,00
Papas en dos cocciones, salsa ácida y coleslaw	
MILANESA DE BIFE DE CHORIZO	\$ 24.500,00
Y papas a la crema	
SALMÓN	\$ 33.500,00
Rosti de vegetales y salsa bagña cauda	
LENGUADO GRILLÉ	\$ 23.800,00
Salsa de arvejas y cabutias asadas	
RISOTTO DE ESPINACA Y BOCONCCINOS @	\$ 22.800,00



PLATOS
VEGETARIANOS



PLATOS
VEGANOS



PLATOS APTOS
CELÍACOS



CUBIERTO

\$ 2.400,00

Símbolos de alérgenos



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..

MEDIOS DE PAGO:

tarjetas de crédito y débito, billeteras virtuales y efectivo.

PASTAS



CANELONES DE VERDURA Y RICOTA 🍷	\$ 22.800,00
Con salsa mixta	
PANZOTTIS DE TRUCHA	\$ 28.500,00
Con salsa cítrica	
RAVIOLONES DE CORDERO MEDITERRÁNEOS	\$ 24.800,00
SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO	\$ 19.800,00
Con salsa rosa	
FETUCCINIS DE ESPINACA Y RAGÚ DE TERNERA	\$ 22.500,00
PENNE RIGATE 🍷	\$ 15.530,00
Con salsa caprese	



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

BIFE DE CHORIZO 🍷	\$ 30.800,00
350gr. con guarnición*	
POLLO DESHUESADO 🍷	\$ 18.500,00
Muslo o pechuga con guarnición*	
BONDIOLA GRILLÉ 🍷	\$ 25.200,00
300gr. con guarnición*	
ENTRAÑA 🍷	\$ 32.000,00
Con guarnición*	
TABLA DE CARNES GRILLADAS 🍷	\$ 54.500,00
Bife de chorizo 250 gr. Bondiola de cerdo 150gr. Matambre a la fugazzeta Pollo muslo + Guarnición*	

minutas



FILET DE MERLUZA A LA ROMANA	\$ 22.800,00
Con puré de papas y rúcula fresca	
SUPREMA O MILANESA A LA PARMESANA	\$ 23.500,00
MEDALLÓN VEGGIE 🍷	\$ 19.200,00
Quinoa, aderezo de palta y cherrys	
MATAMBRE A LA PIZZA 🍷	\$ 22.840,00
Con papas fritas	

*OPCIONES DE GUARNICIÓN

- PURÉ DE PAPAS O CALABAZA
- 🍷 • PAPAS FRITAS
- 🍷 • ARROZ
- 🍷 • ENSALADA



PLATO

- NUGGETS DE POLLO AL HORNO CON PAPAS FRITAS.
- MILANESA DE PECETO CON PURÉ O PAPAS FRITAS.
- MAC & CHEESE.

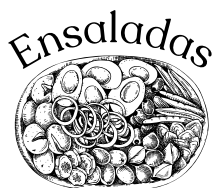
BEBIDA

- AGUA MINERAL.
- AGUA SABORIZADA.
- GASEOSA.

POSTRE

- FLAN CASERO.
- ENSALADA DE FRUTAS.
- HELADO.

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



ENSALADA VEGGIE TIBIA \$ 16.800,00

Rúcula | Arroz yamaní | Carpaccio | Zuchinnis | Berenjenas asadas | Calabazas al horno | Tofu marinado

ENSALADA TABULE \$ 27.800,00

Cous cous | Pasas de uva | Pimientos | Almendras tostadas | Salmón gravlax

ENSALADA CAESAR \$ 17.800,00

Lechugas | Panceta crocante | Croutones de focaccia | Pollo | Aderezo

ENSALADA DE BURRATA \$ 26.400,00

Con rúcula, tomates secos, reducción de aceto y nueces tostadas

ENSALADA PERSONALIZADA

Huevo | Rúcula | Hojas verdes | Tomate | Cebolla | Zanahoria | Papas | Remolacha

3 componentes \$ 8.850,00

5 componentes \$ 10.820,00

Componente extra \$ 4.450,00



TIRAMISÚ \$ 7.500,00

NAPOLEÓN DE DULCE DE LECHE \$ 6.200,00

Con crema pastelera y bananas caramelizadas

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$ 8.500,00

Con helado Baileys y reducción de frutos rojos

CREME BRULEÉ DE DULCE DE LECHE \$ 7.700,00

FLAN CASERO \$ 5.140,00

Con dulce de leche

HELADO -2 bochas- \$ 5.450,00

Frutilla | Chocolate | Dulce de leche | Limón

STRUDEL DE MANZANA \$ 7.700,00

MIX DE FRUTAS DE ESTACIÓN \$ 5.450,00

VIGILANTE \$ 5.450,00

Queso y dulce de batata o membrillo



Sin Alcohol

AGUA SUSTENTABLE Y ULTRAPURIFICADA AQUA	\$ 3.500,00
750 ml.	
AGUA SABORIZADA 500cc.	\$ 3.800,00
GASEOSA <i>Coca-Cola</i>	
500 ml.	\$ 3.800,00
1,5 lt.	\$ 9.690,00
LIMONADA	\$ 8.760,00
Limón, menta y jengibre Botella 1lt.	
JUGO EXPRIMIDO	\$ 4.500,00
Naranja Pomelo	
LICUADO	\$ 5.600,00
Banana Durazno	
MILKSHAKE	\$ 6.500,00
Dulce de leche Frutilla Chocolate Crema americana	
JUGO DETOX NARANJA	\$ 7.900,00
Naranja Zanahoria Jengibre - Botella 1lt.	
JUGO DETOX VERDE	\$ 7.900,00
Limón Pepino Manzana verde - Botella 1lt.	

CERVEZAS



PORRÓN	\$ 5.500,00
LITRO	\$ 11.300,00



PORRÓN	\$ 6.580,00
LATA	\$ 7.300,00
LITRO	\$ 12.500,00



LATA	\$ 6.650,00
LITRO	\$ 12.400,00



PORRÓN	\$6.530,00
---------------------	------------



LATA	\$ 5.840,00
Ipa Stout Roja	



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

combinados



Fernet Branca + Coca-Cola \$ 7.000,00

BRANCA MENTA + Sprite \$ 7.000,00

PUNT EMES + Sprite o agua tónica \$ 7.000,00

LICORES

CHIVAS REGAL \$ 9.800,00

J. WALKER RED \$ 8.500,00

J&B \$ 8.500,00

BLENDERS \$ 7.000,00

TÍA MARÍA \$ 7.000,00

BORGHETTI \$ 8.000,00

Cocktails



NEGRONI \$ 8.500,00

Gin, campari, vermut rojo, rodaja de naranja

SANGRÍA DEL LITORAL \$ 7.500,00

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

AMERICANO \$ 7.500,00

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

GIN TONIC \$ 7.500,00

Gin, agua tónica, rodaja de lima o limón

GARIBALDI \$ 7.500,00

Campari, jugo de naranja fresco, rodaja de naranja



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



CAFÉ CALIPSO	\$ 7.200,00
Tía María, crema, café y canela	
CAFÉ VIENÉS	\$ 7.200,00
Crema, café y cacao	
CAFÉ IRLANDÉS	\$ 7.200,00
Whisky, café, azúcar y crema	

Combos de tarde

Disponibles de 16:00 a 20:00 hs.



Jamón crudo | Longaniza | Queso dambo |
Empanaditas | Lomito ahumado | Tomates
cherry | nueces | Cazuela de papas fritas
+ Warsteiner 1lt.

\$ 26.500,00



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

\$ 22.000,00



Rabas acompañadas con dip de aderezo
Vivanco | Cazuela de papas fritas
+ Warsteiner 1lt.

\$ 32.500,00

CIABATA BROASTER

Sándwich de pollo broaster con rúcula,
tomate y aderezo Vivanco | Cazuela de
papas fritas + Warsteiner lata 473cc.

\$ 18.000,00

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

Sábados
Domingos & Feriados
al mediodía

cortes por
porción



CHORIZO	\$ 6.500,00
MORCILLA	\$ 6.500,00
PECHITO DE CERDO 🍖	\$ 28.000,00
Con guarnición*	
MATAMBRE DE CERDO 🍖	\$ 26.800,00
Con guarnición*	
COSTILLAR DE TERNERA 🍖	\$ 28.500,00
Con guarnición*	
VACÍO DE TERNERA 🍖	\$ 29.500,00
Con guarnición*	
POLLO AL ASADOR 🍖	\$ 17.800,00
Con guarnición*	

ASADOR CRIOLLO



PARRILLADA CLÁSICA -para dos personas-	\$ 54.500,00
CHORIZO MORCILLA POLLO PECHITO DE CERDO ASADO VACÍO / Con guarnición*	
MIX DE CARNES -para dos personas- 🍖	\$ 59.000,00
VACÍO PECHITO DE CERDO COSTILLAR DE TERNERA	
Con guarnición*	

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.

*GUARNICIONES

- PURÉ DE PAPAS O CALABAZA

- 🍖 • PAPAS FRITAS

- 🍖 • ARROZ

- 🍖 • ENSALADA

acompañamientos
adicionales
PARA PARRILLA

PAPAS FRITAS 🍖	\$ 5.500,00
Para dos personas	
ENSALADA PERSONALIZADA 🍖 🍴	
Huevo Rúcula Hojas verdes Tomate Cebolla Zanahoria Papas Remolacha	
3 componentes	\$ 5.500,00
5 componentes	\$ 8.500,00
Componente extra	\$ 5.500,00



Vivanco 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