

VIVANCO

ENTRADAS

CAMARÕES CROCANTES	\$ 18.800,00
Empanados com coco e panko, molho suave de wasabi	
LULAS EMPANADAS	\$ 23.500,00
Com molho Ranch	
EMPANADAS -2 unidades-	\$ 7.200,00
Carne com ameixas, molho picante	
TORTILHA DE BATATA GRATINADA ①	\$ 14.800,00
Com cebola roxa em conserva	
PROVOLETA ②	\$ 17.500,00
Pesto de tomate e gotas de salsa	



COSTELINHAS BBQ	\$ 26.800,00
Batatas em duas cocções, molho ácido e coleslaw	
MILANESA DE CONTRAFILÉ	\$ 24.500,00
Com batatas ao creme	
SALMÃO	\$ 33.500,00
Com rösti de legumes e molho bagna cauda	
LINGUADO GRELHADO	\$ 23.800,00
Com molho de ervilhas e abóbora assada	
RISOTO DE ESPINAFRE E BOCONCINOS ③	\$ 22.800,00



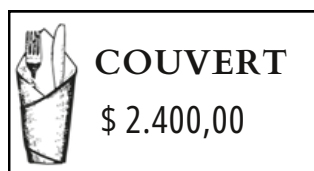
PRATOS
VEGETARIANOS



PRATOS
VEGANOS



PRATOS SEM
GLÚTEN



Símbolos de alérgenos



Por favor, informe ao garçom se for celiaco ou tiver alguma intolerância/alergia, para garantir o preparo e o manuseio adequados. Pão sem glúten disponível mediante solicitação.

FORMAS DE PAGAMENTO:

Cartões de crédito e débito, carteiras virtuais e dinheiro.



CANELONES DE LEGUMES E RICOTA ⑦	\$ 22.800,00
Com molho misto	
PANZOTTIS DE TRUTA	\$ 28.500,00
Com molho cítrico	
RAVIOLI DE CORDEIRO MEDITERRÂNEO	\$ 24.800,00
SORRENTINOS DE PRESUNTO E QUEIJO	\$ 19.800,00
Com molho rosê	
FETTUCCHINE DE ESPINAFRE COM RAGU DE VITELA	\$ 22.500,00
PENNE RIGATE ⑦	\$ 15.530,00
Com molho caprese	



CONTRAFILÉ ⑧	\$ 30.800,00
350g com acompanhamento*	
FRANGO DESOSSADO ⑧	\$ 18.500,00
Coxa ou peito com acompanhamento*	
PALETA SUÍNA GRELHADA ⑧	\$ 25.200,00
300g com acompanhamento*	
FRALDINHA ⑧	\$ 32.000,00
Com acompanhamento*	
TÁBUA DE CARNES GRELHADAS ⑧	\$ 54.500,00
Contrafilé 250g Paleta suína 150g Matambre à fugazzeta Coxa de frango + Acompanhamento	

A tábua de carnes grelhadas é um produto com desconto aplicado. Não acumulável com outras promoções.

minutas



FILÉ DE MERLUZA À ROMANA	\$ 22.800,00
Com purê de batata e rúcula fresca	
SUPREMA OU MILANESA À PARMEGIANA	\$ 23.500,00
MEDALHÃO VEGGIE ⑦	\$ 19.200,00
Quinoa, molho de abacate e tomatinhos	
MATAMBRE À PIZZA ⑧	\$ 22.840,00
Com batatas fritas	

*OPÇÕES DE ACOMPANHAMENTO

- PURÊ DE BATATAS OU ABÓBORA
- ⑧ • BATATA FRITA
- ⑧ • ARROZ
- ⑧ • SALADA



PRATOS

- NUGGETS DE FRANGO ASSADO COM BATATAS FRITAS
- MILANESA DE PEITO DE ALCATRA COM PURÊ OU FRITAS
- MACARRÃO COM QUEIJO

BEBIDA

- ÁGUA MINERAL
- ÁGUA SABORIZADA
- REFRIGERANTE

SOBREMESAS

- PUDIM CASEIRO
- SALADA DE FRUTAS
- SORVETE

Menu promocional para crianças. Não acumulável com outras promoções.



SALADA MORNA VEGGIE \$ 16.800,00

Rúcula | Arroz integral | Carpaccio de abobrinha |
Berinjela assada | Abóbora assada | Tofu marinado

SALADA TABULE \$ 27.800,00

Cuscuz | Uvas-passas | Pimentões | Amêndoas | Salmão gravlax

SALADA CAESAR \$ 17.800,00

Alfices | Panceta crocante | Croutons de focaccia
| Frango | Molho (ou molho para salada)

SALADA COM BURRATA \$ 26.400,00

Com rúcula, tomate seco, redução de aceto, pesto macio de
manjericão e nozes crocantes

SALADA PERSONALIZADA

Ovo, rúcula, folhas verdes, tomate, cebola, cenoura, batata, beterraba

3 ingredientes \$ 8.850,00

5 ingredientes \$ 10.820,00

Ingrediente extra \$ 4.450,00



SOBRE
MESAS

TIRAMISÚ \$ 7.500,00

NAPOLEÃO DE DOCE DE LEITE \$ 6.200,00

Com creme de confeiteiro e bananas caramelizadas

VULCÃO DE CHOCOLATE \$ 8.500,00

Com sorvete de Baileys e redução de frutas vermelhas

CREME BRULÉ DE DOCE DE LEITE \$ 7.700,00

PUDIM CASEIRO \$ 5.140,00

Com doce de leite

SORVETE -2 bolas- \$ 5.450,00

Morango | Chocolate | Doce de leite | Limão

STRUDEL DE MAÇÃ \$ 7.700,00

MIX DE FRUTAS DA ESTAÇÃO \$ 5.450,00

“VIGILANTE” \$ 5.450,00

Queijo com goiabada ou doce de batata-doce



ÁGUA SUSTENTÁVEL E ULTRAPURIFICADA AQUA \$ 3.500,00
750ml.

ÁGUA SABORIZADA 500ml. \$ 3.800,00

REFRIGERANTE *Coca-Cola*
500 cc. \$ 3.800,00

1,5 lt. \$ 9.690,00

LIMONADA \$ 7.500,00

Limão, hortelã e gengibre | Garrafa 1lt.

SUCO NATURAL \$ 4.500,00

Laranja ou Toranja

VITAMINA \$ 5.600,00

Banana ou Pêssego

MILKSHAKE \$ 6.500,00

Doce de leite | Morango | Chocolate | Creme

SUCO DETOX LARANJA \$ 7.900,00

Laranja, cenoura, gengibre | Garrafa 1.5lt.

SUCO DETOX VERDE \$ 7.900,00

Limão, pepino, maçã verde | Garrafa 1.5lt.

cerveja



PORRÓN \$ 5.500,00
GARRAFA \$ 11.300,00



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



LATA \$ 6.650,00
GARRAFA \$ 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 ou água tônica \$ 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

DRINKS



NEGRONI \$ 8.500,00

Gin, Campari, vermute vermelho, fatia de laranja

SANGRIA DO LITORAL \$ 7.500,00

Malbec, rum envelhecido, calda de pêssego e maracujá, Sprite e espetinho com frutas da estação

AMERICANO \$ 7.500,00

Campari, vermute vermelho, água com gás, fatia de laranja

GIN TÔNICA \$ 7.500,00

Gin, água tônica, fatia de lima ou limão

GARIBALDI \$ 7.500,00

Campari, suco de laranja fresco, fatia de laranja



CHÁ	\$ 3.800,00
CAFÉ	\$ 3.800,00
CAFÉ AMERICANO	\$ 3.800,00
CAFÉ COM LEITE	\$ 4.500,00
CAFÉ DUPLO	\$ 4.500,00
LÁGRIMA	\$ 4.500,00
CAPUCHINO	\$ 5.500,00
CAPPUCCINO DUPLO	\$ 6.500,00
SUBMARINO	\$ 6.500,00



CAFÉ CALIPSO	\$ 7.200,00
Tia María, creme, café, canela	
CAFÉ VIENENSE	\$ 7.200,00
Creme, café, cacau	
CAFÉ IRLANDÊS	\$ 7.200,00
Whisky, café, açúcar, creme	

Combos da tarde

Disponíveis das 16:00 às 20:00 horas.

Tábua de frios do campo

Presunto cru | Linguiça | Queijo dambo |
Empanadinhas | Filé defumado | Tomate
cereja | Nozes | Travessa de batata frita
+ Warsteiner 1lt.

\$ 26.500,00

LULAS

Lulinhas acompanhadas com molho dip
Vivanco | Travessa de batatas fritas
+ Warsteiner 1lt.

\$ 32.500,00

BATATA rústica

Com queijo cheddar, panceta crocante e
cebolinha + Warsteiner 1lt.

\$ 22.000,00

SANDUÍCHE DE FRANGO BROASTER

Sanduíche de frango broaster com rúcula,
tomate e molho Vivanco | Travessa de
batatas fritas + Warsteiner lata 473cc.

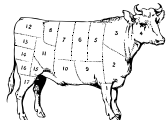
\$ 18.000,00

Combos já possuem desconto. Não
acumulável com outras promoções.

Fins de Semana e Feriados

Ao meio-dia

Grelhados por porção



LINGUIÇA	\$ 6.500,00
MORCELA	\$ 6.500,00
COSTELINHA SUÍNA 	\$ 28.000,00
Com acompanhamento*	
MATAMBRE SUÍNO 	\$ 26.800,00
Com acompanhamento*	
COSTELA BOVINA 	\$ 28.500,00
Com acompanhamento*	
FRALDINHA 	\$ 29.500,00
Com acompanhamento*	
FRANGO NA BRASA 	\$ 17.800,00
Com acompanhamento*	

CHURRASCADAS



CHURRASCADA CLÁSSICA -para dois-	\$ 54.500,00
Linguiça Morcela Frango Costelinha Costela Fraldinha + Acompanhamento	
MIX DE CARNES -para dois- 	\$ 59.000,00
Fraldinha Costelinha Costela bovina + Acompanhamento	

As parrilladas Clássica e Mix de Carnes são produtos que já têm desconto aplicado, o qual não é acumulável com outros descontos ou promoções em vigor.

*ACOMPANHAMENTOS

- PURÊ DE BATATA / PURÊ DE ABÓBORA

 • BATATAS FRITAS

 • ARROZ

 • SALADA

acompanhamentos adicionais PARA CHURRASCO

BATATAS FRITAS  \$ 5.500,00
Para 2 pessoas

SALADA PERSONALIZADA  

Ovo | Rúcula | Folhas verdes | Tomate | Cebola | Cenoura | Batatas | Beterraba

3 ingredientes \$ 5.500,00

5 ingredientes \$ 8.500,00

Ingrediente extra \$ 3.500,00



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