

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 (V) (GF)	\$ 14.800,00
Com cebola roxa em conserva	
PROVOLETA (V) (GF)	\$ 17.500,00
Pesto de tomate e gotas de salsa	



O CHEF
RECOMENDA

COSTELINHAS BBQ (GF)	\$ 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 (GF)	\$ 23.800,00
Com molho de ervilhas e abóbora assada	
RISOTO DE ESPINAFRE E BOCONCINOS (V)	\$ 22.800,00



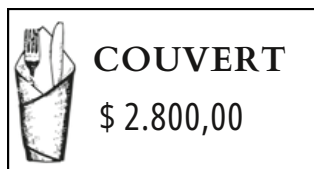
PRATOS
VEGETARIANOS



PRATOS
VEGANOS



PRATOS SEM
GLÚTEN



Nosso serviço de mesa
inclui água
ultrapurificada com ou
sem gás.

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 (V) \$ 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
FETTUCCINE DE ESPINAFRE COM RAGU DE VITELA \$ 22.500,00
PENNE RIGATE (V) (S) \$ 15.530,00 Com molho caprese



CONTRAFILÉ (S) \$ 30.800,00 350g com acompanhamento*
FRANGO DESOSSADO (S) \$ 18.500,00 Coxa ou peito com acompanhamento*
PALETA SUÍNA GRELHADA (S) \$ 25.200,00 300g com acompanhamento*
FRALDINHA (S) \$ 32.000,00 Com acompanhamento*
TÁBUA DE CARNES GRELHADAS (S) \$ 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.



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 (V) (S) \$ 19.200,00 Quinoa, molho de abacate e tomatinhos
MATAMBRE À PIZZA (S) \$ 22.840,00 Com batatas fritas

*OPÇÕES DE ACOMPANHAMENTO

- PURÊ DE BATATAS OU ABÓBORA
- (S) • BATATA FRITA
- (S) • ARROZ
- (S) • 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
manjerição e nozes crocantes

SALADA PERSONALIZADA

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

3 ingredientes \$ 5.500,00

5 ingredientes \$ 8.500,00

Ingrediente extra \$ 3.500,00



SOBRE
MESAS

TIRAMISÚ \$ 7.500,00

NAPOLEÃO \$ 6.200,00

Com creme de confeiteiro e bananas split

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 MINERAL 500ml.	\$ 3.500,00
ÁGUA SABORIZADA 500ml.	\$ 3.800,00
REFRIGERANTE <i>Coca-Cola</i> 500 cc.	\$ 3.800,00
1,5 lt.	\$ 9.690,00
LIMONADA Limão, hortelã e gengibre Garrafa 1lt.	\$ 7.500,00
SUCO NATURAL Laranja ou Toranja	\$ 4.500,00
VITAMINA Banana ou Pêssego	\$ 5.600,00
MILKSHAKE Doce de leite Morango Chocolate Creme	\$ 6.500,00
SUCO DETOX LARANJA ☉ ☿ Laranja, cenoura, gengibre Garrafa 1.5lt.	\$ 7.900,00
SUCO DETOX VERDE ☉ ☿ Limão, pepino, maçã verde Garrafa 1.5lt.	\$ 7.900,00

cerveja



	PORRÓN GARRAFA	\$ 5.500,00 \$ 11.300,00
	PORRÓN LATA GARRAFA	\$ 6.580,00 \$ 7.300,00 \$ 12.500,00
	LATA GARRAFA	\$ 6.650,00 \$ 12.400,00
	PORRÓN	\$ 6.530,00
	LATA Ipa Stout Roja	\$ 5.840,00
	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.

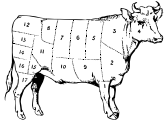
\$ 18.000,00

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