

VIVANCO

ENTRADAS



CAMARÕES CROCANTES	\$ 21.000,00
Empanados com coco e panko, molho suave de wasabi	
LULAS EMPANADAS	\$ 22.000,00
Com molho Ranch	
EMPANADAS -2 unidades-	\$ 8.800,00
Carne com ameixas, molho picante	
TORTILHA DE BATATA GRATINADA (V) (GF)	\$ 15.860,00
Com cebola roxa em conserva	
PROVOLETA (V) (GF)	\$ 18.750,00
Pesto de tomate e gotas de salsa	



O CHEF
RECOMENDA

COSTELINHAS BBQ (GF)	\$ 28.710,00
Batatas em duas cocções, molho ácido e coleslaw	
MILANESA DE CONTRAFILÉ	\$ 28.500,00
Com batatas ao creme	
SALMÃO	\$ 35.880,00
Com rösti de legumes e molho bagna cauda	
PEIXE BRANCO GRELHADO (GF)	\$ 25.500,00
Com molho de ervilhas e abóbora assada	
RISOTO DE ESPINAFRE E BOCONCINOS (V)	\$ 24.430,00



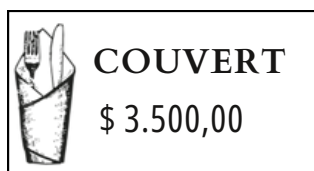
PRATOS
VEGETARIANOS



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 celíaco 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) \$ 24.430,00 Com molho misto
PANZOTTIS DE TRUTA \$ 29.070,00 Com molho cítrico
RAVIOLI DE CORDEIRO MEDITERRÂNEO \$ 26.570,00
SORRENTINOS DE PRESUNTO E QUEIJO \$ 20.500,00 Com molho rosê
TAGLIATELLE COM CAMARÕES, COGUMELOS, TOMATES-CEREJA E PANGRATTATO \$ 24.800,00
PENNE RIGATE (V) (V) \$ 16.650,00 Com molho caprese



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

CONTRAFILÉ (V) \$ 34.500,00 350g com acompanhamento*
FRANGO DESOSSADO (V) \$ 22.000,00 Coxa ou peito com acompanhamento*
PALETA SUÍNA GRELHADA (V) \$ 29.210,00 300g com acompanhamento*
TÁBUA DE CARNES GRELHADAS (V) \$ 59.000,00 Contrafilé 250g Paleta suína 150g Matambre à fugazzeta Coxa de frango + Acompanhamento

minutas



FILÉ DE MERLUZA À ROMANA \$ 24.500,00 Com purê de batata e rúcula fresca
SUPREMA OU MILANESA À PARMEGIANA \$ 25.170,00
MEDALHÃO VEGGIE (V) (V) \$ 20.570,00 Quinoa, molho de abacate e tomatinhos
MATAMBRE À PIZZA (V) \$ 25.700,00 Com batatas fritas

*OPÇÕES DE ACOMPANHAMENTO

- PURÊ DE BATATAS OU ABÓBORA
- (V) • BATATA FRITA
- (V) • ARROZ
- (V) • 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.



Saladas

SALADA MORNA VEGGIE \$ 18.000,00

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

SALADA TABULE \$ 27.500,00

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

SALADA CAESAR \$ 19.070,00

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

SALADA COM BURRATA \$ 26.930,00

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 \$ 6.500,00

5 ingredientes \$ 9.500,00

Ingrediente extra \$ 3.500,00



**SOBRE
MESAS**

TIRAMISÚ \$ 8.040,00

VULCÃO DE CHOCOLATE \$ 9.800,00

Com sorvete de Baileys e redução de frutas vermelhas

CREME BRULEÉ DE DOCE DE LEITE \$ 7.500,00

PUDIM CASEIRO \$ 5.500,00

Com doce de leite

SORVETE -2 bolas- \$ 8.500,00

Morango | Chocolate | Doce de leite | Limão

STRUDEL DE MAÇÃ E AMEIXA \$ 9.800,00

MIX DE FRUTAS DA ESTAÇÃO \$ 5.500,00

“VIGILANTE” \$ 5.500,00

Queijo com goiabada ou doce de batata-doce



ÁGUA MINERAL	\$ 3.800,00
500ml.	
ÁGUA SABORIZADA 500ml.	\$ 4.500,00
REFRIGERANTE <i>Coca-Cola</i>	
500 cc.	\$ 4.500,00
1,75 lt.	\$ 10.800,00
LIMONADA	\$ 8.500,00
Limão, hortelã e gengibre Garrafa 1lt.	
LIMONADA COM FRUTOS VERMELHOS	\$ 9.500,00
Garrafa 1lt.	
SUCO NATURAL	\$ 6.500,00
Laranja ou Toranja	
VITAMINA	\$ 8.490,00
Banana ou Pêssego	
MILKSHAKE	\$ 9.160,00
Doce de leite Morango Chocolate Creme	
SUCO DETOX LARANJA  	\$ 9.630,00
Laranja, cenoura, gengibre Garrafa 1.5lt.	
SUCO DETOX VERDE  	\$ 9.630,00
Limão, pepino, maçã verde Garrafa 1.5lt.	

cerveja



	PORRÓN	\$ 6.500,00
	GARRAFA	\$ 15.500,00
	PORRÓN	\$ 6.800,00
	LATA	\$ 8.500,00
	GARRAFA	\$ 16.500,00
	LATA	\$ 8.500,00
	GARRAFA	\$ 15.500,00
	LATA	\$ 6.500,00
	Ipa Stout Roja	
	PORRÓN	\$ 6.800,00
SEM ÁLCOOL		



FERNET BRANCA	FERNET BRANCA Com Coca-Cola	\$ 8.000,00
BRANCA MENTA	MINT TONIC Com Sprite	\$ 8.000,00
BLU RICETTA ITALIANA SPIRITO LONDON DRY GIN	GIN BLU TONIC Com água tônica	\$ 8.000,00
SERNOVA	SERNOVA TONIC Vodka Sernova com água tônica	\$ 7.500,00
CARPANO FONDATA IN TORINO IL PRIMO VERMOUTH	TAÇA VERMUT CARPANO Carpano Rosso com soda	\$ 7.500,00
PUNT E MES	VERMUT PUNT E MES TONIC + Sprite or tonic water	\$ 7.500,00

LICORES

CHIVAS REGAL	\$ 10.500,00
J.WALKER RED	\$ 9.110,00
J&B	\$ 9.110,00
BLENDERS	\$ 7.500,00
TÍA MARÍA	\$ 7.500,00
BORGHETTI	\$ 8.570,00



NEGRONI	\$ 8.800,00
Gin, Campari, vermute vermelho, fatia de laranja	
SANGRIA DO LITORAL	\$ 7.800,00
Malbec, rum envelhecido, calda de pêssego e maracujá, Sprite e espetinho com frutas da estação	



CHÁ	\$ 3.880,00
CAFÉ	\$ 3.880,00
CAFÉ AMERICANO	\$ 3.880,00
CAFÉ COM LEITE	\$ 4.590,00
CAFÉ DUPLO	\$ 4.590,00
LÁGRIMA	\$ 4.590,00
CAPUCHINO	\$ 5.610,00
CAPPUCCINO DUPLO	\$ 6.630,00
SUBMARINO	\$ 6.630,00



CAFÉ CALIPSO	\$ 7.720,00
Tía María, creme, café, canela	
CAFÉ VIENENSE	\$ 7.720,00
Creme, café, cacau	
CAFÉ IRLANDÊS	\$ 7.720,00
Whisky, café, açúcar, creme	

Combos da tarde

Disponíveis das 16:00 às 20:00 horas.

SANDUÍCHE DE FRANGO BROASTER

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

\$ 19.280,00

LULAS

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

\$ 34.810,00

BATATA rústica

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

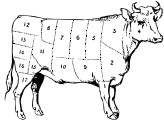
\$ 23.570,00

Combos já possuem desconto. Não acumulável com outras promoções.

Fins de Semana e Feriados

Ao meio-dia

Grelhados por porção



LINGUIÇA	\$ 7.320,00
MORCELA	\$ 7.320,00
COSTELINHA SUÍNA (🍴)	\$ 31.940,00
Com acompanhamento*	
MATAMBRE SUÍNO (🍴)	\$ 30.150,00
Com acompanhamento*	
COSTELA BOVINA (🍴)	\$ 32.060,00
Com acompanhamento*	
FRALDINHA (🍴)	\$ 33.180,00
Com acompanhamento*	
FRANGO NA BRASA (🍴)	\$ 21.450,00
Com acompanhamento*	

CHURRASCADAS



CHURRASCADA CLÁSSICA -para dois- (🍴)	\$ 59.000,00
Linguiça Morcela Frango Costelinha Costela Fraldinha + Acompanhamento	
MIX DE CARNES -para dois- (🍴)	\$ 68.000,00
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 (🍴) \$8.100,00
Para 2 pessoas

SALADA PERSONALIZADA (🍴) (🕒)

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

3 ingredientes \$ 5.960,00

5 ingredientes \$ 9.200,00

Ingrediente extra \$ 3.800,00



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