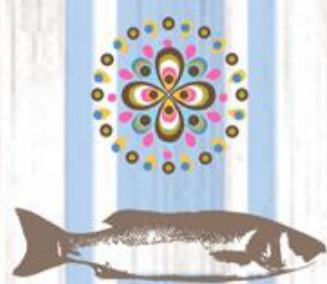


VIVERO
BEACH CLUB RESTAURANT
SITGES



VIVERO
BEACH CLUB RESTAURANT
SITGES



RESTAURANT



ENTRÉES / PICA-PICA

ENTRANTES / PICA – PICA

Huître Galicien de *Joaquín Fariña* Calibre 1^o

Ostra Gallega de *Joaquín Fariña* calibre 1^o

Und. 4,50 €



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS

Filets d'anchois de Cantabrie

Filetes de Anchoa del Cantábrico

Rac. 18,90 €



DIOSIDO DE AZUFRE Y SALTOS

Soupe de poissons et fruits de mer façon "Boullabaisse"

Sopa de Pescado y Marisco estilo "Boullabaisse"

Rac. 14,90 €



CRUSTÁCEOS



CONTIENE GLUTEN



PESCADO



MOLUSCOS

Salade Burrata Capresse authentique

Ensalada Capresse,...

Rac. 16,90 €



LACTEOS

Salade de "Mezclum" au fromage de chèvre caramélisé
et sa vinaigrette aux framboise

Ensalada de lechugas "Mezclum" con queso de cabra caramelizado

Rac. 14,80 €



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA

Salade de légumes et crudités, et son confit de thon
(thon confit à basse température)

Ensalada de la huerta con crudités y atún confitado a baja temperatura

Rac. 12,90 €



PESCADO

Carpaccio de poulpe au paprika et huile d'olive extra vierge

Carpaccio de Pulpo con Paprika y Aceite de Oliva Extra Virgen

Rac. 16,90 €



FRUTOS DE CÁSCARA



CRUSTÁCEOS



PESCADO



DIOSIDO DE AZUFRE Y SALTOS

Ravioli Vieires sur lit de tomate et caviar de saumon

Raviolis de Vierias sobre cama de tomate y huevas de Salmón

Rac. 12,45 €



FRUTOS DE CÁSCARA



DIOSIDO DE AZUFRE Y SALTOS



PESCADO

Copeaux d'épaule ibérique de bellota

Virutas de paleta Ibérica de bellota

Rac. 24,30 €



FRUTOS DE CÁSCARA

Oeufs de ferme au plat accompagnés de jambon ibérique
ou "Gula" d'Aguinaga

Huevos Estrellados con Jamón Ibérico o "Gulas" de Aguinaga

Rac. 16,90 €



FRUTOS DE CÁSCARA



HUEVOS



PESCADO

Croquettes de crevettes rouges maison

Nuestras Croquetas de Gambas Rojas

Rac. 13,90 €



LACTEOS



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



GRANOS DE SÉSAMO

Croquettes de viande (ragoût catalan à base de viande, légumes et légumes secs)

Croquetas de "Carn D'Olla"

Rac. 13,95 €



LACTEOS



CONTIENE GLUTEN



HUEVOS



APM



MENU MOUSSAILLON

(jusqu'à 10 ans)

MENU GRUMETE

(Hasta los 10 Años)

Macaronis à la napolitaine

Macarrones Napolitana

OU

Cannellonis traditionnels gratins

Canelones Tradicionales gratinados



Escalope de veau

Escalopa de ternera

OU

Steak haché au grill

Hamburguesa a la parrilla



Glace / Creppê Chocolat / Flan aux œufs

Helado / Creppê de Chocolate / Flan de huevo

Eau minérale ou boisson fraîche

Agua Mineral o Refresco

Prix / Preu 18,90 €/Pers.

PRIX TTC

Service en Salle / Terrasse 1,30 € / Personne

Avis pour les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances

Cet établissement offre à ses clients des informations sur les plats proposés.

Merci.

Aviso para las personas con alergias o intolerancias

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información sobre los platos que se ofrecen. Gracias.



LES PLATS DE RIZ (Min. 2 pers.)

LOS ARROCES (Min. 2 Personas)

Paella de fruits de mer avec le poisson et les crustacés

Paella Marinera de pescado y marisco

Rac. 24,80 €

Rice Paella du Senyoret (toute tourbe)

Paella de arroz Del Señorito (todo pelado)

Rac. 22,90 €

Paella de riz noir avec seiche, palourdes et crevettes

Paella de arroz Negro con sépia, almeja y gamba

Rac. 22,90 €

Mar I Montagne Riz Paella

Paella de arroz Mar y Montaña

Rac. 23,90 €

Paella de riz de légumes avec les légumes saisonniers du jardin

Paella de arroz Vegetal con verduritas de la huerta

Rac. 21,90 €

Bouillon de riz du pêcheur

Arroz Caldos de Pescadores

Rac. 24,90 €

Riz bouillon de Bogavante

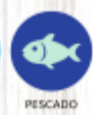
Arroz Caldos de Bogavante

Rac. 31,80 €

'Arrossejat' (fideuà) avec seiche fraîche et calmar de plage

"Arrossejat" de fideos (fideuà) con Sépia fresca y calamar de playa

Rac. 20,90 €





Tempura croustillante d'anneaux de calamars frais
et piments de Padron (petits piments verts)

Aros de Calamar fresco en tempura crujiente y pimientos de Padrón

Rac. 19,95 €



Petits calamars frais frits à l'andalouse

Fritura de Chipirones de playa a la Andaluza

Rac. 19,65 €



Assortiment de coquillages et de crustacés poêlés

(Moules, Coques, Palourdes)

Surtido de Mejillón, Berberecho y Almeja salteada

Rac. 16,85 €



Moules (moyens) de roche (à la vapeur, grillées, a la marinère ou façon Vivero)

Mejillones (medianos) de Roca (Vapor, Plancha, Marinera o estilo Vivero)

Rac. 11,90 €



Tellines de l'île Cristina sautées à feu vif

Tallarinas de la Isla Cristina salteadas a fuego vivo

Rac. 19,95 €



Crevettes rouges avec sous-ast sauté

Gambitas Rojas de la Lonja salteadas

Rac. 22,90 €



Fond de crevette rouge grillé avec notre Sal (4 Pièces)

Gamba Roja de Fondo a la parrilla en costra de sal (4 Pzas)

Rac. 59,90 €



Crevettes de du marché de Vilanova à l'ail

Gambas de la Lonja de Vilanova "al Ajillo"

Rac. 16,90 €



Cannelloni de colin, lotte, crevettes et petits légumes, nappé de
béchamel à l'oursin

Canelón de Merluza, Rape, Gambas y verduritas laminadas, napado
con bechamel de erizo de mar

Rac. 15,60 €



Pain de coca cristal, tarte fine croustillante à la tomate et à l'huile
d'olive vierge

Pan de Coca de Cristal con tomate y aceite de Oliva Virgen (A.O.V)

Rac. 2,95 €





DE LA MER **DEL MAR**

Longe de Saumon norvégienne au sésame notre

Lomo de Salmón Noruego en costra de Sésamo

Rac. 19,85 €



Tronc de Colin grillée, au four, ou façon Donosti

Tronco de Merluza de Anzuelo a la parrilla, horno o estilo Donosti

Rac. 22,80 €



Colin en sauce aux calmars, moules, palourdes et crevettes

Zarzuela de Merluza de pincho con calamar, mejillón, almeja y gamba

Rac. 24,90 €



Lotte avec "Aguinaga" Gules à l'ail ou grill

Rape con "Gulas de Aguinaga" con ajitos o Parrilla

Rac. 31,80 €



Ragoût de Lotte à l'ancienne aux pommes de terre cuites et palourdes
et écrevisses

Suquet de Rape con patatas a cachelos, almejas y cigala

Rac. 33,90 €



Plage de sole grillée ou Meuniere

Lenguado de playa a la plancha o Meuniere

Rac. 31,80 €



Corvina suprême avec Parmantier de lime et infusion moules

Suprema de Corvina de costa,...

Rac. 24,95 €



Tranxa Turbot au beurre noir, grillé ou au four

Corte de Rodaballo a la manteca negra con alcaparrás, horno o parrilla

Rac. 29,90 €



Plateau de fruits de mer

(Crevettes, Langoustine, 1/2 Homard, Palourdes, Coques, Rasoirs de mer,...)

Mariscada Vivero

Rac. 55,00 €



Poisson grillé au charbon de bois

(Colin, Turbot, Bar, Crevettes, Écrevisses, Moule, Palourde et Coques)

Parrillada Pescado

Rac. 42,00 €



Tous nos poissons peuvent être cuisinés avec une faible teneur en sel set servis cuits à la vapeur ou grillés. N'hésitez pas à nous le signaler

Todos nuestros pescados pueden ser al vapor, plancha o bajos en sal. Indíquenosenoslo..



SPÉCIALITÉS DE THON ROUGE

ESPECIALIDADES EN ATÚN ROJO

Tartare de thon rouge avec couteau et guacamole

Tártar de Atún Rojo cortado a cuchillo y guacamole

Rac. 26,80 €



Sashimi de thon rouge au Wasabi, soja et gingembre

Sashimi de Atún Rojo con Wasabi, soja i Genjibre

Rac. 28,90 €



Filet de thon rouge aux piment et oignons glacés

Solomillo de Atún Rojo napado con Ñoras y cebolletas glaseadas

Rac. 29,90 €



Thon en dés au soja et sésame, maïs croustillant et lit de chou
et carotte

Dados de Atún Rojo con soja, sésamo, crujiente de Maíz, lecho de Col Lombarda
y zanahoria

Rac. 29,65 €



LES VIANDES

LAS CARNES

Entrecôte de veau des Pyrénées cuite au charbon

Entrecote de Ternera de los Pirineos al Carbón

Rac. 23,80 €

Steak- Rumm de veau des Pyrénées au sel de Maldom servi avec un
filet d'huile d'Olive Vierge.

Rumm – Steak de Ternera de los Pirineos con sal Maldom
y cordón de Aceite de Oliva Virgen (A.O.V)

Rac. 24,90 €

Filet de veau grillé accompagné de petits légumes braisés

Solomillo de Ternera a la parrilla acompañado de verduritas a la brasa

Rac. 27,85 €

1/2 épaule d'agneau rôtie avec pomme "Jagos"

½ Paletilla de cordero rustida al horno acompañada de gajos de manzana

Rac. 16,90 €

Burger aux légumes (Végétalien) grillé aux légumes

Hamburguesa Vegetal [Veganos] a la parrilla con verduritas brasa

Rac. 16,90 €

Sauce au poivre vert de Madagascar / Sauce quatre fromages

Salsa Pimienta Verde de Madagascar / Salsa cuatro quesos

Rac. 4,30 €



PRIX TTC