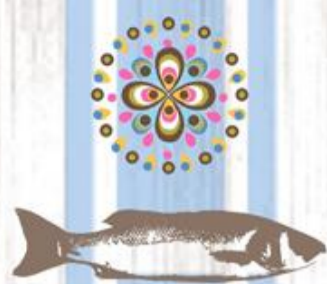


VIVERO
BEACH CLUB RESTAURANT
SITGES



VIVERO
BEACH CLUB RESTAURANT
SITGES



RESTAURANT



STARTER ENTRÉES / PICA – PICA

ENTRANTES / PICA – PICA

French Oyster

Galician Oyster to *Joaquín Fariña* Calibre 1º

Ostra Gallega de Joaquín Fariña calibre 1º

Und. 4,50 €



Cantabrian Anchovy Fillets

Filetes de Anchoa del Cantábrico

Rac. 18,90 €



"Bouillabaisse"-Style Fish and Seafood Soup

Sopa de Pescado y Marisco estilo "Bouillabaisse"

Rac. 14,90 €



Caprese Salad

(Burrata cheese, Tomato, Olive Paste, Pesto, Basil and Black Olives)

Ensalada Caprese...

Rac. 16,90 €



"Mesclun" Lettuce Salad with caramelized goat cheese and raspberry vinaigrette

Ensalada de lechugas "Mezclun" con queso de cabra caramelizado y vinagreta de frambuesa

Rac. 14,80 €



Garden Vegetable salad with crudites and tuna confit in oil

Ensalada de la huerta con crudités y atún escabechado en casa

Rac. 12,90 €



Octopus Carpaccio with Paprika and extra virgin olive oil

Carpaccio de Pulpo con Paprika y Aceite de Oliva Extra Virgen

Rac. 16,90 €



Vierias ravioli on tomato bed and salmon roe

Raviolis de Vierias sobre cama de tomate y huevas de Salmón

Rac. 12,45 €



Shavings of Iberian acorn-fed cured ham

Virutas de paleta Ibérica de bellota

Rac. 24,30 €



Canary Island Style Fried Eggs with Iberian Ham or with Aguinaga Baby Eels

Huevos Estrellados con Jamón Ibérico o "Gulas" de Aguinaga

Rac. 16,90 €



Our House Style Red Prawn Croquettes

Nuestras Croquetas de Gambas Rojas

Rac. 13,90 €



"Carn d'Olla" (Stewed Meat) Croquettes

Croquetas de "Carn D'Olla"

Rac. 13,95 €



TAX INCLUDED



FOR SEA CADETS

(Up to 10 years old)

MENU GRUMETE

(Hasta los 10 Años)

Napoletana Macaroni

Macarrones Napolitana

or

Traditional Cannelloni au gratin

Canelones Tradicionales gratinados



Veal Cutlet

Escalopa de ternera

or

Grilled Hamburger

Hamburguesa a la parrilla



Ice Cream / Chocolate Creppê / Egg Flan Glace

Helado / Creppê de Chocolate / Flan de huevo



Mineral Water or Soda

Agua Mineral o Refresco

Price € 18,90 per child

TAX Included

Terrace Service € 1.30 per Person

Hall Service € 1.30 per Person

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)

Marinera Seafood Paella

Paella Marinera de pescado y marisco

Rac. 24,80 €

"Señorito" style Paella (all peeled)

Paella de arroz Del Señorito (todo pelado)

Rac. 22,90 €

Black rice paella with sepia, clam and prawn

Paella de arroz Negro con sépia, almeja y gamba

Rac. 22,90 €

Sea and Mountain Rice Paella

Paella de arroz Mar y Montaña

Rac. 23,90 €

Vegetable Paella

Paella de arroz Vegetal con verduritas de la huerta

Rac. 21,90 €

Seafood rice in a rich broth

Arroz Caldoso de Pescadores

Rac. 24,90 €

Lobster rice in a rich broth

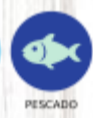
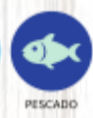
Arroz Caldoso de Bogavante

Rac. 31,80 €

"Fideua" Noodles with sepia and fresh beach squids

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

Rac. 20,90 €





Fresh Squid Rings in crispy tempura, with Padrón peppers

Aros de Calamar fresco en tempura crujiente y pimientos de Padrón

Rac. 19,95 €



Andalusian Style Fried Squid, fresh and locally sourced

Fritura de Chipirones de playa a la Andaluza

Rac. 19,65 €



"Closques" Sautéed Shellfish Potpourri (Mussels, Cockles, Clams)

Surtido de Mejillón, Berberecho y Almeja salteada

Rac. 16,85 €



Rock Mussels (medium) Steamed, Grilled, Marinara, or Vivero style

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

Rac. 11,90 €



Sautéed Cristina Island Tallarinas (tiny clams)

Tallarinas de la Isla Cristina salteadas a fuego vivo

Rac. 19,95 €



Red Prawn of the *auktion* sautéed in a live fire with garlic and parsley

Gambitas Rojas de la Lonja salteadas

Rac. 22,90 €



Grilled Red Prawn in Salt Crust (4 Pieces)

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

Rac. 59,90 €



Prawns Casserole from Lonja of Vilanova "Garlic Style"

Gambas de la Lonja de Vilanova "al Ajillo"

Rac. 16,90 €



Cannelloni with Hake, Monkfish and Shrimp, sliced vegetables and Sea

Urchin bechamel

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

Rac. 15,60 €



Crispy Coca Bread with tomato and virgin olive oil

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

Rac. 2,95 €



Bread Service € 1,50 per Portion / Servicio Pan 1,50 € / Rac

Terrace Service € 1.30 per Person / Hall Service € 1.30 per Person

TAX INCLUDED



FROM THE SEA

DEL MAR

Grilled Supreme Norwegian Salmon with crispy sesame sprinkle

Lomo de Salmón Noruego en costra de Sésamo

Rac. 19,85 €



Longline Hake, grilled, baked, or Donosti style

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

Rac. 22,80 €



"Zarzuela" spike hake, with squid, mussels and clams

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

Rac. 24,90 €



Monkfish with Gulas de Aguinaga with garlic

Rape con "Gulas de Aguinaga" con ajitos

Rac. 31,80 €



Suquet of Monkfish, following a time-honored recipe with potatoes and clams

Suquet de Rape con patatas a cachelos, almejas y cigala

Rac. 33,90 €



Sole from the beach to grilled our Meuniere

Lenguado de playa a la plancha o Meuniere

Rac. 31,80 €



Supreme Corvina with Lime Parmantier and mussels infusion moules

Suprema de Corvina de costa,....

Rac. 24,95 €



"Tranxa" of Turbot a la Spanish black lard sauce, grilled or baked

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

Rac. 29,90 €



Mariscada Vivero

(Shrimp, Prawns, 1/2 Lobster, Clams, Mussel, Cockles, Knives,...)

Mariscada Vivero

Rac. 55,00 €



Grilled Fish

(Hake, Turbot, Sea Bass, Prawn, Shrimp, Mussel, Clams, Cockles)

Parrillada Pescado

Rac. 42,00 €



All our fish and seafood dishes can be steamed or grilled, and/or served low in salt.

Please let us know your preference

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



BLUEFIN TUNA SPECIALTIES

ESPECIALIDADES EN ATÚN ROJO

Knife-Cut Red Tuna Tartare with guacamole...

Tártar de Atún Rojo cortado a cuchillo y guacamole

Rac. 26,80 €



Red Tuna Sashimi with Wasabi, soy and Ginger

Sashimi de Atún Rojo con Wasabi, soja i Genjibre

Rac. 28,90 €



Red Tuna fillet with Ñoras sauce and glazed Little onions

Solomillo de Atún Rojo napado con Ñoras y cebolletas glaseadas

Rac. 29,90 €



Dice of Red Tuna with soy, sesame, crispy Corn, LombardCol bed and carrot

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

Rac. 29,65 €



THE MEATS

LAS CARNES

Grilled Veal Entrecotte from Pyrenees

Entrecotte de Ternera de los Pirineos al Carbón

Rac. 23,80 €

Rumm Beef Steak with Maldon salt and virgin olive oil (A.O.V)

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

Rac. 24,90 €

Grilled Beef Tenderloin served with grilled vegetables

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

Rac. 27,85 €

1/2 Baked roast lamb shoulder accompanied by apple wedges

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

Rac. 16,90 €

Grilled Vegetable Burger with grilled vegetables

Hamburguesa Vegetal [Veganos] a la parrilla con verduritas brasa

Rac. 16,90 €

Madagascar Green Pepper Sauce / four-cheese sauce

Salsa Pimienta Verde de Madagascar / Salsa cuatro quesos

Rac. 4,30 €

