



MENÚ GRUMET

(Fins els 10 anys)

MENU GRUMETE

(Hasta los 10 Años)

Macarrons Napolitana

Macarrones Napolitana

○

Canelons Tradicionals gratinats

Canelones Tradicionales gratinados



Escalopa de Vedella

Escalopa de ternera

○

Hamburguesa a la graella

Hamburguesa a la parrilla



Gelat / Creppê Xocolata / Flam d'Ou

Helado / Creppê Chocolate / Flan de huevo

Aigua Mineral o Refresc

Agua Mineral o Refresco

Preu / Precio 18,90 €/Persona

IVA Inclòs / IVA Incluido

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies

Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació sobre els plats que s'ofereixen. Gràcies.

Aviso para las personas con alergias o intolerancias

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



VIVERO
BEACH CLUB RESTAURANT
SITGES



RESTAURANT



ENTRANTS / PICA – PICA

ENTRANTES / PICA – PICA

Ostra Gallega de *Joaquín Fariña* Calibre 1º

Ostra Gallega de *Joaquín Fariña* calibre 1º

Und. 4,50 €



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS

Filets d'Anxova del Cantàbric

Filetes de Anchoa del Cantábrico

Rac. 18,90 €



DIÒXIDO DE AZÚFFE
Y NITRITS

Sopa de Peix i Marisc a l'estil "Boullabaisse"

Sopa de Pescado y Marisco estilo "Boullabaisse"

Rac. 14,90 €



CRUSTÁCEOS



CONTIENE
GLUTEN



PESCADO



MOLUSCOS

Amanida Capresse de Burrata autèntica

Ensalada Capresse,...

Rac. 16,90 €



LACTEOS

Amanida d'enciams "Mezclum" amb formatge de cabra caramelitzat
i vinagreta de gerds

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

Rac. 14,80 €



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA

Amanida del l'hort amb crudites i tonyina escabetchada a casa

Ensalada de la huerta con crudités y atún escabechado en casa

Rac. 12,90 €



PESCADO

Carpaccio de Pop amb Paprika i oli d'Oliva extra Verge

Carpaccio de Pulpo con Paprika y Aceite de Oliva Extra Virgen

Rac. 16,90 €



FRUTOS
DE CÁSCARA



CRUSTÁCEOS



PESCADO



DIÒXIDO DE AZÚFFE
Y NITRITS

Raviolis de Vieires sobre llit de tomàquet i caviar de salmó

Raviolis de Vierias sobre cama de tomate y huevas de Salmón

Rac. 12,45 €



FRUTOS
DE CÁSCARA



DIÒXIDO DE AZÚFFE
Y NITRITS



PESCADO

Encenalls de pernil Ibèric de glà

Virutas de paleta Ibèrica de bellota

Rac. 24,30 €



FRUTOS
DE CÁSCARA

Ous estrellats amb pernil Ibèric o "Gulas" d'Aguinaga

Huevos Estrellados con Jamón Ibérico o "Gulas" de Aguinaga

Rac. 16,90 €



FRUTOS
DE CÁSCARA



HUEVOS



PESCADO

Les nostres Croquetes de Gambes Vermelles

Nuestras Croquetas de Gambas Rojas

Rac. 13,90 €



LACTEOS



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



GRANOS
DE SÉSAMO

Croquetes de Carn D'Olla

Croquetas de "Carn D'Olla"

Rac. 13,95 €



LACTEOS



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS



APM

Iva Incl.



“PIKA - PIKA”

“Tastet” de Crema de Boniato amb Xips de Boniato

Zurito de Crema de Boniato y “Xips” de Boniato

Amanida de fulles d’enciam amb Tataki de Bonito i Oli de sèsam

Ensalada de hojas de Lechugas y Tataki de Bonito con aceite de sésamo

**Noodels amb Vedella dels Pirineus i verduretes laminades
saltejades a foc viu**

Noodles con Ternera de los Pirineos y verduras laminadas salteadas a fuego vivo

Raves de Calamar a l’Andalussa (tentáculos)

Rabas de Calamar a la Andaluza

Musclos mitjans al Vapor

Mejillones medianos al Vapor

Pa de Vidre amb tomàquet i oli de oliva extra verge

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen

(escollir)

Arrossejat de fideus amb bolets de la tardor (Min. 2 pax)

Fideuá con setas de Otoño (Min. 2 pax)

O

Paella Arroz Del Senyoret (Min. 2 Pax)

Paella del Señorito (Min. 2 Pax)

(escollir)

Flam d’ou tradicional

Flan de huevo tradicional

Carpaccio de Pinya caramel·litzada

Carpaccio de Piña caramelizada

Crema Catalana cremada a la nostra manera

Crema catalana quemada a nuestra manera

½ Bot. Agua Mineral

½ Bot. Blanc Selecció Vivero

Preu / Precio 42,00 €/Pax

IVA Inclòs (Min. 2 Pax)



ELS ARROSSOS

(Min. 2 persones)

LOS ARROCES (Min. 2 Personas)

Paella Marinera de peix i marisc

Paella Marinera de pescado y marisco

Rac. 24,80 €

Paella d'arròs Del Senyoret (tot pelat)

Paella de arroz Del Señorito (todo pelado)

Rac. 22,90 €

Paella d'arròs Negre amb sípia, cloïssa i gamba

Paella de arroz Negro con sépia, almeja y gamba

Rac. 22,90 €

Paella d'arròs Mar i Montanya

Paella de arroz Mar y Montaña

Rac. 23,90 €

Paella d'arròs Vegetal amb verdures de temporada del l'hort

Paella de arroz Vegetal con verduras de la huerta

Rac. 21,90 €

Arròs Caldós de Pescadors

Arroz Caldoso de Pescadores

Rac. 24,90 €

Arròs Caldós de Llamantòl

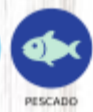
Arroz Caldoso de Bogavante

Rac. 31,80 €

Arrossejat de fideus (fideuà) amb Sípia fresca i calamar platja

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

Rac. 20,90 €





Anelles Calamar fresc en tempura cruixent i pebrots de Padró
Aros de Calamar fresco en tempura crujiente y pimientos de Padrón

Rac. 19,95 €



Fregit de Xipirons de platja a l'Andalusa
Fritura de Chipirones de playa a la Andaluza

Rac. 19,65 €



Popurrí de Closques saltejades (Musclos, Escopinyes i Cloïsses)
Surtido de Mejillón, Berberecho y Almeja salteada

Rac. 16,85 €



Musclos (mitjans) de Roca (Vapor, Planxa, Marinera o estil Vivero)
Mejillones (medianos) de Roca (Vapor, Plancha, Marinera o estilo Vivero)

Rac. 11,90 €



Tallarines de l'Illa Cristina saltejades a foc viu
Tallarinas de la Isla Cristina salteadas a fuego vivo

Rac. 19,95 €



Gambetes Vermelles de la subasta saltejades
Gambitas Rojas de la Lonja salteadas

Rac. 22,90 €



Gamba Vermella de Fons a la graella amb costra de Sal (4 Pzas)
Gamba Roja de Fondo a la parrilla en costra de sal (4 Pzas)

Rac. 59,90 €



Gambes de la Llotja de Vilanova "al Ajillo"
Gambas de la Lonja de Vilanova "al Ajillo"

Rac. 16,90 €



Caneló de lluç, Rap, Gambes i verdures laminades, napat
amb beixamel de garotes de mar

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

Rac. 15,60 €



Pà de Coca de Vidre amb tomàquet i oli d'Oliva Verge
Pan de Coca de Cristal con tomate y aceite de Oliva Virgen (A.O.V)

Rac. 2,95 €



Servei Pà / Servicio Pan 1,50 €/Rac

Iva Incl.



DEL MAR **DEL MAR**

Llom de Salmó Noruec amb costra de sèsam

Lomo de Salmón Noruego en costra de Sésamo

Rac. 19,85 €



Tronc de lluç de Palangre a la graella, forn o estil Donosti

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

Rac. 22,80 €



Sarsuela de lluç amb calamar, musclo, cloïssa i gamba

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

Rac. 24,90 €



Rap amb "Gules d'Aguinaga" amb allets o Graella

Rape con "Gulas de Aguinaga" con ajitos o Parrilla

Rac. 31,80 €



Suquet de Rap amb patates trencades, cloïsses i escamarlà

Suquet de Rape con patatas a cachelos, almejas y cigala

Rac. 33,90 €



Llenguado de platja a la planxa o Meuniere

Lenguado de playa a la plancha o Meuniere

Rac. 31,80 €



Suprema Corvina amb Parmantier de Lima e Infusió Moluscos

Suprema de Corvina de costa,....

Rac. 24,95 €



Tranxa Turbot a la manteca negra amb tàperes, forn o graella

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

Rac. 29,90 €



Mariscada Vivero.

(Gamba, Escamarlà, ½ Llamantol, Cloïses, Escopinyes, Navalles,...)

Mariscada Vivero

Rac. 55,00 €



Parrillada Peix

(Lluç, Turbot, Llobarro, Gamba, Escamarlà, Mejillón, Almeja Berberecho)

Parrillada Pescado

Rac. 42,00 €



Tots els nostres peixos poden ser al vapor, planxa o baixos en sal. Indiqueu-nos.
Todos nuestros pescados pueden ser al vapor, plancha o bajos en sal. Indíquenoslo..



ESPECIALITATS TONYINA VERMELLA

ESPECIALIDADES EN ATÚN ROJO

Tàrtar de Tonyina Vermella tallat a ganivet i guacamole

Tàrtar de Atún Rojo cortado a cuchillo y guacamole

Rac. 26,80 €



Sashimi de Tonyina Vermella amb Wasabi, soja i Gingebre

Sashimi de Atún Rojo con Wasabi, soja i Genjibre

Rac. 28,90 €



Filet de Tonyina Vermella napat amb Nyores i cebetes glacejades

Solomillo de Atún Rojo napado con Ñoras y cebolletas glaseadas

Rac. 29,90 €



Daus Tonyina Vermella amb soja i sèsam, cruixent de Blat de Moro i
llit de Col Lombarda i pastanaga

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

Rac. 29,65 €



LES CARNES

LAS CARNES

Entrecot de Vedella dels Pirineus al Carbó

Entrecote de Ternera de los Pirineos al Carbón

Rac. 23,80 €

Rumm - Steak de Vedella dels Pirineus amb sal Maldom
i fil d'Oli d'Oliva Verge

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 Vedella graella acompanyat de verduretes a la brasa

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

Rac. 27,85 €

½ Espatlla de xai Rostida al forn amb "jagos" de poma
½ Paletilla de cordero rustida al horno acompañada de gajos de manzana

Rac. 16,90 €

Hamburguesa Vegetal (Veganos) a la graella amb verduretes

Hamburguesa Vegetal [Veganos] a la parrilla con verduritas brasa

Rac. 16,90 €

Salsa Pebre Verda de Madagascar / Salsa quatre formatges

Salsa Pimienta Verde de Madagascar / Salsa cuatro quesos

Rac. 4,30 €



Iva Incl.