



- ≈ Mousse de queso con coulis de frutos rojos y fresón dulce del Maresme | Rac. 6,90 €
Cheese cake with red fruits coulis and strawberry
Cheese cake avec coulis de fruits rouge avec fraises
- ≈ Tiramisú auténtico hecho en casa | | Rac. 6,90 €
Homemade Tiramisú
Tiramisú fait à la Maison
- ≈ Timbal de trufa y chocolate con virutas de piel de naranja | | Rac. 6,90 €
Truffle crumble with shaved orange peel
Gâteau aux truffe avec le zest d'orange confite
- ≈ Flan de Huevo con nata | | Rac. 4,50 €
Egg custard with Chantilly cream
Crème Caramel avec Chantilly
- ≈ Fondant de chocolate negro acompañado con helado de vainilla | | Rac. 8,35 €
Dark chocolate fondant with ice-cream
Fondant au chocolat avec crème glacée à la vanilla
- ≈ Tarta Tatín Manzana con crema de leche y canela espolvoreada
o flambeada con Calvados | | Rac. 8,75 €
Tarte Tatin with milk cream and cinnamon or Calvados
Tarte Tatin à la crème et la cannelle ou Calvados
- ≈ Carpaccio de piña caramelizado con helado de coco | | Rac. 6,95 €
Caramelized pineapple carpaccio with coconut ice cream
Cararmélisé carpaccio d'ananas à la crème glacée à la noix de coco
- ≈ Queso Manchego curado de oveja | | Rac. 8,90 €
Cured Manchego sheep cheese
Fromage Manchego de mouton
- ≈ Crema Catalana quemada a nuestra manera | | Rac. 6,80 €
Homemade Catalan Cream
Crème Catalane brûlé
- ≈ Trufas Artesanas de Cacao 80%/Baileys/Armangnaç/Gin & Tònic | | Rac. 8,85 €
Homemade truffles Cacao 80%/ Baileys/Armangnaç/Gin & Tònic
Truffles artisans Cacao 80%/ Baileys/Armangnaç/Gin & Tònic
- Zumo de Naranja natural recién exprimido | | Rac. 4,50 €
Freshly squeezed natural orange juice

Jus d'orange naturel fraîchement pressé

≈ Sorbetes de Sandía o Limón con rayadura de limón y Limoncel.lo | Rac. 5,85 €
Sorbet Watermelon or Lemon with Limoncel.lo
Sorbet pastèques ou Citron Limoncel.lo

≈ Sorbete de Mojito con menta fresca y Ron | | Rac. 5,85 €
Mojito sorbete with fresh mint and rum
Sorbet de mojito à la menthe fraîche et au rhum

≈ Helados/ Ice Cream/ Crème Glacée; | | Rac. 5,85 €
Menta con Chocolate, Vainilla, Chocolate, Fresones, Coco
Mint with Chocolate, Vainilla, Chocolat, Strawberry, Coconut...
Menthe avec Chocolat, Vanille, Chocolat, Fraises, Coco...

Vinos Postre Wine | Vin Dessert

≈ José Pariente "apasionado" D.O Rueda 4,60 €
≈ Gewürztraminer (Vi de gel) Bod. Gramona D.O Penedés 4,60 €
≈ Moscatel Pago de Cirsus 4,60 €
≈ Nunci Nunsweet 4,60 €

Café Coffe

≈ Café Ruso 8,90 €
Café & helado vainilla
Coffe & Vainilla Ice Cream
Café & Glacée à la vanille

≈ Café Vienés 4,50 €
con nata montada
Chantilly
Chantilly

≈ Capuccino 3,95 €
café, espuma leche, cacao
coffee, milk foam, cocoa
café, mousse de lait, cacao

≈ Café Escocés 7,50 €
whisky, café, helado vainilla
whiskey, coffee, vanilla ice cream

whisky, café, glace vanille

≈ Café Irlandés 8,00 €
whisky, café y nata líquida
whiskey, coffee and liquid cream
whisky, café et crème liquide

≈ Café Normando 7,50 €
calvados, café y nata líquida
calvados, coffee and liquid cream
calvados, café et crème liquide

Té Tea

Té con Teína | Tea with theine 3,65 €

≈ TÉ NEGRO (Earl Grey)
Puro té negro de Ceylán- Sri Lanka con aceite de Beragamota muy poderoso en antioxidantes.

≈ TÉ NEGRO (Darjeeling)
Puro té negro de Bengala Occidental (a pies del Himalaya) fresco y floral color más bien claro y de sabor suave

≈ TÉ VERDE (Gun Powder)
Suave y delicado, hecho con el método tradicional chino que realza su calidad y aroma.

≈ TÉ ROJO (Pu-erh)
Elaborado con grandes hojas, envejecidas durante varios años.

≈ TÉ BLANCO
Es de los té s más frescos y dulces contiene menos teína. Sólo se cosechan los brotes más tiernos de la planta, aquellos que todavía no se han abierto, es el que conlleva más antioxidantes

Infusiones Infusion

Infusión sin Teína | Infusion without theine 3,65 €

≈ FRUTAS DEL PACÍFICO
Compuesto con plátano, piña, mango, para tomar frío o caliente.

≈ ROOIBOS VAINILLA
Cultivado en Sudáfrica, mezclada con canela natural, muy digestivo.

≈ MANZANILLA

Cultivada en el Trópico y mezclada con rayadura de limón.

≈ MENTA POLEO

De aroma intenso penetrante y sabor fresco.



El Vivero Beach Club Restaurant

Avd. Balmins s/n 08870 Sitges

T +93 894 21 49

elvivero@viverobeachclub.com

www.elviverositges.com