



























VIVERO
BEACH CLUB RESTAURANT
SITGES




RESTAURANT

CARTA



- ≈ Filets d'Anxova del Cantàbric 
 Filetes de Anchoa del Cantábrico
 Rac. 18,90 €
- ≈ Sopa de Peix i Marisc a l'estil Boullabaisse    
 Sopa de Pescado y Marisco estilo Boullabaisse
 Rac. 14,90 €
- ≈ Amanida Capresse de burrata autèntica 
 Ensalada Capresse de burrata auténtica
 Rac. 16,90 €
- ≈ Amanida d'enciams Mezclum amb formatge de cabra caramelitzat
 i vinagreta de gerd  
 Ensalada de lechugas Mezclum con queso de cabra caramelizado
 y vinagreta de frambuesa
 Rac. 14,80 €
- ≈ Amanida del l'hort amb crudites i tonyina escabetxada a casa 
 Ensalada de la huerta con crudités y atún escabechado en casa
 Rac. 13,40 €
- ≈ Carpaccio de Pop amb Paprika i oli d'oliva extra verge    
 Carpaccio de Pulpo con Paprika y aceite de oliva extra virgen
 Rac. 18,60 €
- ≈ Encenalls de pernil Ibèric de glà 
 Virutas de paleta Ibérica de bellota
 Rac. 24,30 €
- ≈ Ous estrellats amb pernil Ibèric o Gulas d'Aguinaga   
 Huevos Estrellados con Jamón Ibérico o Gulas"de Aguinaga
 Rac. 16,90 €
- ≈ Les nostres croquetes de gambes vermelles    
 Nuestras croquetas de gambas rojas
 Rac. 13,90 €
- ≈ Croquetes de carn d'olla    
 Croquetas de carn d'olla
 Rac. 13,95 €



≈ Fregit de Xipirons de platja a l'Andalusa  
 Fritura de Chipirones de playa a la Andaluza
 Rac. 19,65 €

≈ Anelles calamar fresc en tempura cruixent i pebrots de Padró   
 Aros de calamar fresco en tempura crujiente y pimientos de Padrón
 Rac. 19,95 €

≈ 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 Llotja saltejades  
 Gambitas Rojas de la Lonja salteadas
 Rac. 22,90 €

≈ Gamba Vermella de Fons a la graella amb costra de sal (4 Pcs)  
 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. 18,60 €




≈ Caneló de lluç, rap, gambes      
 i verduretes laminades, napat amb beixamel de garotes de mar
 Canelón de merluza, rape, gambas y verduritas laminadas, napado
 con bechamel de erizo de mar
 Rac. 15,90 €





≈ Pa de Coca de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge 
 Pan de coca de cristal con tomate y aceite de oliva virge
 Rac. 2,95 €



≈ Servei Pà | Servicio Pan
 Rac 1,50 €







≈ 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: graella, forn o estil Donosti   
Tronco de merluza de anzuelo a: parrilla, horno o estilo Donosti
Rac. 23,60 €

≈ Sarsuela de lluç amb calamar,    
musclo, cloïssa i gamba
Zarzuela de merluza de pincho con calamar, mejillón, almeja y gamba
Rac. 25,50 €

≈ Suprema de corvina planxa, forn o Donosti  
Suprema de corvina plancha, horno o Donosti
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. 31,20 €

≈ Mariscada Vivero.  
(gamba, escamarlà, ½ llamàntol, cloïses, escopinyes, navalles,...)
Mariscada Vivero
(gamba, cigala, ½ bogavante, almejas, berberechos, navajas,...)
Rac. 58,00 €

≈ Parrillada Peix   
(lluç, turbot, llobarro, gamba, escamarlà, musclos, cloïsses, escopinyes)
Parrillada Pescado
(merluza, rodaballo, lubina, gamba, cigala, mejillones, almejas, berberechos)
Rac. 43,90 €

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 Atún Rojo

≈ Tàrtar de tonyina vermella tallat a ganivet i guacamole
Tártar de atún rojo cortado a cuchillo y guacamole
Rac. 26,80 €



≈ Sashimi de tonyina vermella amb Wasabi, soja i gíngebre
Sashimi de atún rojo con Wasabi, soja y 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 lliç 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
CARNS**
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
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. 28,80 €

½ Espatlla de xai Rostida al forn amb grills de poma
½ Paletilla de cordero rustida al horno acompañada de gajos de manzana
Rac. 18,90 €






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 €








≈ 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 Muntanya    






Paella de arroz Mar y Montaña
Rac. 24,90 €

≈ 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 Caldos de Pescadores
Rac. 25,30 €

≈ Arròs Caldós de Llamantòl     

Arroz Caldos de Bogavante
Rac. 32,80 €

≈ Arrossejat de fideus (fideuà)     

amb sípia fresca i calamar platja
Arrossejat de fideos (fideuà) con sépia fresca y calamar de playa
Rac. 20,90 €

PIKA-PIKA MENÚ



≈ Amanida de fulles d'enciam amb llagostins al vapor i oli de sèsam
Ensalada de hojas de Lechugas con langostinos al vapor y aceite de sésamo

≈ Gnocchi de patata emulsionats amb crema de xampinyons
i Foië amb xampinyo trocejat
Gnocchi de patata emulsionado con crema de champiñones
y Foië con champiñón troceado

≈ Croquetes de carn d'olla
Croquetas de carn d'olla

≈ 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 | escojer

≈ Arrossejat de fideus amb sípia fresca i musclo (min. 2 Pax)
Fideuá con sépia fresca y mejillón (min. 2 Pax)

○

≈ Paella arroz del Senyoret (min. 2 Pax)
Paella del Señorito (min. 2 Pax)

escollir | escojer

≈ Flam d'ou tradicional
Flan de huevo tradicional

≈ Carpaccio de pinya caramel·litzada a la nostra manera
Carpaccio de piña caramelizada a nuestra manera

≈ Crema catalana cremada a la nostra manera
Crema catalana quemada a nuestra manera

≈ ½ Bot. Aigua mineral | ½ Bote agua mineral
≈ ½ Bot. Blanc selecció Vivero | ½ Bote Blanco selección Vivero

Preu | Precio
42,90€ Pax.
I.V.A Inclòs | I.V.A Incluido





MENÚ GRUMET

Menú Grumete
Fins a 10 anys | Hasta 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

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.

Preu | Precio
18,90€ Pax.
I.V.A Inclòs | I.V.A Incluido

