

VIVOOD ROOM SERVICE



MENU

Sélection de fromages artisanaux 18 accompagnés de confitures de la Vallée [1,13]	Club Sandwich 16 couronné d'un œuf au plat avec bords «en dentelle». [1,2,4,5,6,10,11,13]
Jambon ibérique de la Vallée de 34 los Pedroches coupé au couteau, accompagné de pain cristal et de tomate pour deux personnes [1]	Le burger VIVOOD 20 au wagyu, oignons caramélisés, laitue de notre jardin et confiture de tomates [1,5,6]
Carpaccio de picanha maturée 18 assaisonné d'huile de nos oliviers, de sel noir d'Hawaï, de Parmigiano Reggiano et d'une pointe d'agrumes [13]	Burger Végan 16 oignons croustillants, tomate et laitue de notre jardin, condiment savora [1,5,6,13]
Burrata de fior di latte sur gâteau 20 sucré maison à la tomate et pesto [1,2,9,10,13]	Roll de joues de porc 16 au teriyaki maison, échalotes marinées au miel de Guadalest et jeunes pousses [1,5,6]
Salade russe VIVOOD 22 accompagnée de gambas carabinière braisées au jospet [1,3,7,10,11,13]	Roll de tomates cerises confites 16 de notre jardin, Parmigiano Reggiano IGP 24 mois et caviar d'huile [1,5,6]
Tagliatelles napolitaines au 16 Parmigiano Reggiano IGP [1,2,10,13]	Saumon sur gribiche tartare 22 et sauté de pak-choï [3,4,7,13]
Parmigiana 18 di melanzane VIVOOD [1,2,10,11]	Filet de blonde de Galice 28 sur purée de pommes de terre robuchon, mille-feuilles de pommes de terre au fromage, sauce Périgueux [3,4,7,13]
Pâtes casarecce à la sauce aux oignons 18 de printemps truffés et au bacon avec des œufs à basse température [1,3,4,5,7,10,13,14]	

Allergènes

[01] Céréales contenant du gluten
[02] Fruits à coques
[03] Crustacés

[04] Céleri
[05] Oeuf
[06] Moutarde

[07] Poisson
[09] Cacahuète

[10] Sulfites
[11] Soja

[13] Lait
[14] Mollusques

DESSERTS

Fruit de saison	7	Glace à la vanille	7
Carrot Cake [2,5,9,11,13]	7	au caramel [2,5,9,11,13]	
Lemon Pie [2,5,9,11,13]	7	Glace au chocolat belge,	7
		sauce au chocolat [2,5,9,11,13]	

BOISSONS



Jus

Jus d'orange naturel.....4

Sodas

Soda 35 cl 4

Bières

Estrella Galicia.....4

Gorgos Artesanales.....5

Champagne / Cava

Moët & Chandon Brut95

[Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay]

Moët & Chandon Rosé [Pinot Noir, Chardonnay]110

Dom Perignon [Pinot Noir, Chardonnay]300

Làgrima Real IDO CAVA · Chardonnay]30

Vins blancs

Mendoza Chardonnay fermentado en26
barrica [DO ALICANTE · Chardonnay]

Mas de la Mona [DO ALICANTE · Chardonnay]40

Terras Gauda [DO RÍAS BAIXAS · Albariño]30

Vins rouges

Mendoza Pinot Noir26
[DO ALICANTE · Pinot Noir]

Albor de Masos [DO ALICANTE · Cabernet36
Sauvignon, Monastrell, Garnacha Tintorerai]

Mar Garcia [DO ALMANSA · Garnacha Tintorerai]28

Abadía San Quirce Roble26
[DO RIBERA DEL DUERO · Tempranillo]

Marqués de Vitoria Gran Reserva50
[DO RIOJA · Tempranillo]

ROOM SERVICE INFO



Room Service
Ext. 300



13 à 16 h / 20 à 23 h

SUPPLÉMENT

+5€ TVA comprise