

# VIVOOD ROOM SERVICE



## MENU

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

<b>Fruit de saison</b> .....	7	<b>Glace à la vanille</b> .....	7
<b>Carrot Cake</b> [2,5,9,11,13] .....	7	au caramel [2,5,9,11,13]	
<b>Lemon Pie</b> [2,5,9,11,13] .....	7	<b>Glace au chocolat belge,</b> .....	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 Brut .....95

[Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay]

Moët & Chandon Rosé [Pinot Noir, Chardonnay] .....90

Dom Pérignon [Pinot Noir, Chardonnay] .....290

Làgrima Real IDO CAVA · Chardonnay] .....30

### Vins blancs

Mendoza Chardonnay fermentado en .....26  
barrica [DO ALICANTE · Chardonnay]

Mas de la Mona [DO ALICANTE · Chardonnay] .....40

Terras Gauda [DO RÍAS BAIXAS · Albariño] .....30

### Vins rouges

Mendoza Pinot Noir .....26  
[DO ALICANTE · Pinot Noir]

Albor de Masos [DO ALICANTE · Cabernet .....36  
Sauvignon, Monastrell, Garnacha Tintorerà]

Mar Garcia [DO ALMANSA · Garnacha Tintorerà] ....28

Abadía San Quirce Roble .....26  
[DO RIBERA DEL DUERO · Tempranillo]

Marqués de Vitoria Gran Reserva .....50  
[DO RIOJA · Tempranillo]

## ROOM SERVICE INFO



Room Service  
Ext. 300



13 à 16 h / 20 à 23 h

### SUPPLÉMENT

+5€ TVA comprise