



Casa de Vivi es la casa de un amigo, pero en un espacio de lujo, Hotel Kimpton Vividora 5*. Es el anfitrión que todo el mundo quiere tener: es tu casa cuando no estás en casa. Un espacio multidisciplinar (bar, comedor y terraza) que te dice buenos días o buenas noches en GOT (¿qué prefieres un café o un cóctel?), te propone desayuno, almuerzo o cena en FAUNA y te invita a disfrutar de las vistas de la ciudad desde su rooftop, la TERRAZA DE VIVI. ¿Ya has recorrido toda la casa?

¿Qué es Terraza de Vivi?

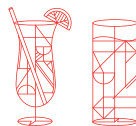
Es la terraza de Casa de Vivi. Situada en la séptima planta, Terraza de Vivi es el lugar idóneo para disfrutar de una copa, de un brunch o de unas tapas improvisadas durante el día o al atardecer. Con sus vistas 360º de la ciudad de Barcelona, proporciona una experiencia de lujo en la que la propuesta gastronómica y de cócteles, las vistas, el diseño, la vegetación y el buen ambiente se convierten en los protagonistas de la velada. El broche perfecto para tu experiencia en Casa de Vivi.

Casa de Vivi is the house of a very dear friend who happens to live in the luxurious surrounds of the Hotel Kimpton Vividora 5*. It's the welcome that everyone dreams of, your home away from home. A multidisciplinary space comprising bar, dining room and terrace that invites you to start your day over coffee, and end it over cocktails, at GOT. Enjoy a leisurely breakfast, lunch or dinner at FAUNA. Or, simply admire jaw-dropping city views with a glass of wine from our rooftop at TERRAZA DE VIVI

What is Terraza de Vivi?

This is the terrace of Casa de Vivi. Located on the seventh floor, Terraza de Vivi is the ideal place to enjoy a drink, a brunch or some improvised tapas during the day or at sunset. With its 360º views of the city of Barcelona, it provides a luxury experience in which the gastronomic and cocktail offer, the views, the design, the vegetation and the good atmosphere become the stars of the evening. The perfect finishing touch to your experience at Casa de Vivi.

Brunch



**FREE FLOW DE MIMOSAS
AND BLOODY MARYS 1:30H**

MENU

Fruta fresca cortada, frutos rojos silvestres y menta
Fresh cut fruit, wild berries and mint

ENTRANTES A ESCOGER STARTERS TO CHOOSE FROM

Ensalada de bimi, zanahorias, col Kale y tomates marinados
Tender stem Bimi broccoli with carrots, kale and marinated tomatoes

o

Tomates de temporada marinados, mató y albahaca
Marinated seasonal tomatoes with fresh white cheese and basil

o

Yogurt griego cremoso con ralladura de lima, frutos rojos y muesli
Creamy Greek yogurt with lime zest, red fruits and muesli

PRINCIPALES A ESCOGER MAINS TO CHOOSE FROM

Tostada integral de aguacate con salmón ahumado y queso crema
Avocado wholemeal toast with smoked salmon and cream cheese

o

Tostada integral de hummus de remolacha, cremoso de piñones y espinacas
Whole-wheat toast with beetroot hummus, pinenut puree and spinach

o

Pancakes con nata montada, frutos rojos y sirope de arce
Pancakes with whipped cream, berries and maple syrup

o

Huevos Benedictine con espinacas frescas y salmón ahumado o pavo a la brasa
Eggs Benedict with fresh spinach and smoked salmon or grilled turkey

o

Tortilla al gusto
Tortilla as desired

34€

Café o té / *Coffee or tea*

Opción de brunch sin bebidas alcohólicas con selección de zumos naturales por 30€

Option of brunch without alcoholic drinks with a selection of natural juices for 30€

Todos los días de 12h a 16h / *Everyday from 12h to 16h*

Disponible de 12:00 a 17:00
Available from 12:00 to 17:00

PARA PICAR / TO SNACK

Pan de cristal con tomate y AOVE <i>Thin crispy bread with tomato and EVOO</i>	4,50€
Jamón ibérico de bellota, 80 g <i>Acorn-fed, Iberian pork loin, 80g</i>	29€
Ostra Super Spéciale Normandie N° 3 al natural, unidad <i>Super Spéciale Normandie No 3 natural oyster, unit</i>	6€
1/2 docena de Ostra Super Spéciale Normandie N°3 <i>Super Spéciale Normandie No3 natural oyster, 1/2 dozen</i>	32€
Las bravas de VIVI <i>VIVI's famous bravas</i>	8€
Croquetas de jamón ibérico de bellota, mín. 3 u <i>Acorn fed Iberian ham croquettes, min. 3 units</i>	u. 3€
Croquetas de ceps, mín. 3 u <i>Ceps croquettes with almond milk, min. 3 units</i>	u. 3€
Croquetas de escudella, mín. 3 u <i>Escudella croquettes, min. 3 units</i>	u. 3€
Ensalada de Bimi, zanahorias, col Kale y tomates confitados <i>Tender stem Bimi broccoli with carrots, kale and confit tomatoes</i>	15€
Ensalada de tomates de temporada marinados, burratina de búfala y albahaca <i>Seasonal tomato salad with buffalo burratina and basil</i>	15€
Carpaccio de gamba roja, crema de ajos confitados y salsa americana <i>Red prawn carpaccio with confit garlic cream and American relish</i>	24€
Ceviche de corvina salvaje, cebolla roja, boniato y cancha serrana <i>Wild sea bass ceviche with red onion, sweet potato and toasted corn</i>	15€
Tartar de salmón marinado con jengibre y cremoso de aguacate <i>Marinated salmon tartar with ginger and avocado cream</i>	15€

No dude en consultar intolerancias o alergias con el equipo. Carta de alérgenos a vuestra disposición.
Don't hesitate to talk to the team about intolerances and allergies. Allergen letter at your disposal.

Hamburguesa de vaca madurada, bacon a la brasa, cebolla crujiente y cheddar 20€
Aged beef burger, grilled bacon, crispy onion and cheddar

Beyond burger con mahonesa, cheddar, tomate, lechuga y patatas fritas 18€
Beyond burger with mayonnaise, cheddar, tomato, lettuce and fries

POSTRES / DESSERTS

Bowl de fruta fresca cortada, frutos rojos y menta 8€
Bowl of fresh cut fruit, berries and mint

Brownie de chocolate negro 70%, nueces pecanas y vainilla 8€
70% dark chocolate, pecan nut and vanilla brownie

Date un CAPRICCIO by Sandro Desi 5€
Helado artesano de frambuesa, limón y menta
Helado artesano de kéfir y lima
Helado artesano de vainilla crocanti
Sorbete artesano de cítricos

Sandro Desi's artisan ice-creams and sorbets
Raspberry ice-cream with lemon and mint
Kefir and lime ice-cream
Vanilla crocanti ice-cream
Citrus sorbet

ZUMOS & SMOOTHIES

Elige tu sabor y base líquida favorita y nosotros nos encargamos de lo importante.
Choose your favorite flavor and liquid base, and we'll take care of the rest.

Detox Veggie

9€

Espinaca, Apio, Manzana y Kale

Spinach, Celery, Apple and Kale

Ginger Flow

9€

Remolacha, Piña, Arándano y Jengibre

Beetroot, Pineapple, Blueberry and Ginger

Energético

9€

Plátano, Arándano, Grosella y Cereza

Banana, Blueberry, Currant and Cherry

Regenerador

9€

Mango, Piña, Melón y Kiwi

Mango, Pineapple, Melon and Kiwi

Aguacate

10€

Aguacate, Mango, Coco y Zumo de Limón

Avocado, Mango, Coconut and Lemon Juice

BASE LÍQUIDA A ESCOGER / LIQUID BASE TO CHOOSE

Agua - *Water*

Leche Entera - *Whole milk*

Leche Desnatada - *Skimmed milk*

Leche Vegetal, sup. 0,50€ - *Plant-based milk, supp. 0,50€*

No dude en consultar intolerancias o alergias con el equipo. Carta de alérgenos a vuestra disposición.

Don't hesitate to talk to the team about intolerances and allergies. Allergen letter at your disposal.



SIGNATURE FROZEN COCKTAILS

Vivicolada

16€

Santa Teresa Gran Reserva, Coco, Piña
Braseada, Demarara, Falernum

*Santa Teresa Gran Reserva, Coconut,
Grilled Pineapple, Demerara, Falernum*

Melon Mule

16€

Ketel One, Melón, Limón, Agua Tónica
Elderflower

*Ketel One, Melon, Lemon, Elderflower
Tonic Water*

Summer Sun

17€

Don Julio Blanco, Mezcal, Rooibos, Fruta
de la Pasión, Lima, Avena

*Don Julio Blanco, Mezcal, Rooibos,
Passion Fruit, Lime, Avena*

Red Sun

16€

Ketel One, Frutos Rojos, Mandarina,
Vainilla, Limón, Espuma de Frutos Rojos

*Ketel One, Berries, Mandarin, Vanilla,
Lime, Red Berry Foam*

ESSENCE FROZEN MOCKTAILS

14€

Essence Grove

Seedlip Grove, Fresa, Manzana, Sirope Palomitas, Limón, Clara de Huevo

Seedlip Grove, Strawberry, Apple, Popcorn Syrup, Lemon, Egg White

Essence Garden

Seedlip Garden, Shiso, Hierba de Limón, Limón

Seedlip Garden, Shiso, Lemongrass, Lemon

Essence Spice

Seedlip Spice, Roiboos, Fruta de la Pasión, Vainilla, Limón

Seedlip Spice, Roiboos, Passion Fruit, Vanilla, Lemon

FROZEN FOR YOU

Mojito / Margarita / Daiquiri

15€

Elige tu sabor favorito: Fresa, Mango, Piña, Fruta de la Pasión, Coco

Choose your favorite flavour: Strawberry, Mango, Pineapple, Passion Fruit, Coconut

No dude en consultar intolerancias o alergias con el equipo. Carta de alérgenos a vuestra disposición.

Don't hesitate to talk to the team about intolerances and allergies. Allergen letter at your disposal.

SELECCIÓN DON JULIO



TEQUILA **Don Julio**

Don Julio Selection
20 €

FLOR DE MARGARITA

Don Julio Blanco, Kaffir Lime,
Flor de Saúco, Agave

*Don Julio Blanco, Kaffir Lime,
Elderflower, Agave*

PALOMA

Don Julio Reposado, Mezcal, Pomelo,
Chipotle, Leche de Coco

*Don Julio Reposado, Mezcal, Grapefruit,
Chipotle, Coconut Milk*

SANGRIAS



Red Sangria

13€ 40€

Brandy, Triple Sec, Zumo de Naranja, Zumo de Limón,
Sirope de Azúcar, Sirope de Canela, Vino Tinto

*Brandy, Triple Sec, Orange Juice, Lemon Juice,
Sugar Syrup, Cinnamon Syrup, Red Wine*

White Sangria

13€ 40€

Ron, Triple Sec, Licor de Melocotón, Zumo de Piña,
Fruta De La Pasión, Sirope de Azúcar, Vino Blanco

*Rum, Triple Sec, Peach Liqueur, Pineapple Juice,
Passion Fruit, Sugar Syrup, White Wine*

Sparkling Sangria

14€ 45€

Ginebra, Triple Sec, Frutos Rojos, Licor de Mora,
Zumo de Limón, Sirope de Azúcar, Vino Espumoso

*Gin, Triple Sec, Red Fruits, Black Berry Liqueur,
Lemon Juice, Sugar Syrup, Sparkling Wine*



VINO ESPUMOSO Y CHAMPÁN SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Parxet Cuvée 21 brut, D.O. Cava

9.50€ 35€

Pansa blanca

Ars Collecta Blanc de Blancs Reserva, D.O. Cava

13€ 42€

Chardonnay, parellada, xarel·lo

Ars Collecta Grand Rose Reserva, D.O. Cava

15€ 45€

Pinot noir, trepat, xarel·lo

Veuve Clicquot Brut, D.O. Champagne

21€ 110€

Chardonnay, pinot meunier, pinot noir

Veuve Clicquot Brut Rosé, D.O. Champagne

120€

Chardonnay, pinot meunier, pinot noir

VINO BLANCO - WHITE WINE

La Charla, D.O. Rueda

Verdejo



8.50€



32€

Vora la Mar, D.O. Alella

Pansa blanca

8.50€

34€

Chivite Legardeta, D.O. Navarra

Chardonnay

9.50€

36€

L'Ànec Mut, D.O. Penedès

Chardonnay, xarel·lo, parellada, macabeo

32€

Hermanos Lurton, D.O. Rueda

Sauvignon blanc

36€

VINO ROSADO - ROSE WINE

Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del segre

Pinot noir, chardonnay



8.50€



30€

Jean Leon 3055, D.O. Penedès

Pinot noir, garnacha

9€

38€

Chivite las Fincas, D.O. Navarra

Garnacha tinta, tempranillo

36€

VINO TINTO - RED WINE

El Pispá, D.O. Monsant

Garnatxa



8.50€



32€

Artuke, D.O. Rioja

Tempranillo, viura

9€

34€

Cuando el Río Suena, D.O. Ribera del Duero

Tinta fina

10€

36€

Bozeto by Exopoto, D.O. Rioja

Garnatxa tinta, tempranillo, graciano

38€

GINEBRAS - GIN

Cataluña - Catalonia

Gin Mare	16€
Ginraw Original	16€

España - Spain

Gin Xoriguer	15€
Nordés	16€

Inglaterra - England

Bombay Bramble	16€
Bombay Sapphire	15€
Brockmans London Dry Gin	16€
Bulldog London Gin	17€
Martin Miller's	16€
Tanqueray London	15€
Tanqueray Ten	17€

Escocia - Scotland

Hendrick's	17€
The Botanist Islay Dry Gin	16€

Alemania - Germany

Monkey 47	17€
-----------	-----

Francia - France

G'vine Floraison	17€
------------------	-----

Estados Unidos - USA

Seagram's	15€
-----------	-----

Japón - Japan

Roku Gin	17€
----------	-----

VODKA

Rusia - Russia

Beluga	19€
Stolichnaya Elit	19€

Francia - France

Ciroc	16€
Grey Goose	16€

Polonia - Poland

Belvedere	17€
-----------	-----

Canadá - Canada

Crystal Head	18€
--------------	-----

Holanda - Holland

Ketel One	16€
-----------	-----

Estados unidos - USA

Tito's	18€
--------	-----

RON - RUM

**República Dominicana
Dominican Republic**

Barceló Añejo	15€
Barceló Imperial	24€

Cuba

Havana Club 7 Años Añejo	18€
Havana Selección Maestros	23€

Trinidad

Kraken Spiced	18€
---------------	-----

Islas Virgen -Virgin Islands

Sailor Jerry Spiced Vainilla	15€
------------------------------	-----

Guatemala

Zacapa 23 años	26€
Zacapa 25 años centenario x.o.	43€

Puerto Rico

Bacardi Carta Blanca	14€
Bacardí 8	17€

Venezuela

Santa Teresa Gran Reserva	17€
Santa Teresa 1797	23€

Cachaça

Cachaça Capucan	16€
-----------------	-----

TEQUILA Y / AND MEZCAL

Tequila

Rooster Blanco	12€
Rooster Reposado	14€
Patrón Silver	16€
Patrón Reposado	23€
Patrón Añejo	30€
Don Julio Blanco	19€
Don Julio Reposado	26€
Don Julio 1942	52€
Clase Azul Tequila Reposado	52€

Mezcal

Danzantes Artesanal Encantado	16€
Mezcal del Maguey Vida	18€
Mezcal Danzantes Espadín Joven 47º	20€
Mezcal Joven Casamigos	35€

WHISKY MEZCLA - WHISKY BLEND

Escocia - Scotland

Monkey Shoulder	15€
Johnnie Walker Black	15€
Johnnie Walker Blue Label	53€

Irlanda -Ireland

Jameson	12€
---------	-----

Single Malt

Speyside

Glenfiddich 12 Years	16€
Glenfiddich 18 Years	18€
Glenrothes 12 Years	16€
Glenrothes Sherry Cask	18€
Macallan 12 Years Sherry Oak	24€

Islay

Ardbeg 10 Años Malt	17€
Lagavulin 16 Malt	47€

Highland

Highland Park 12 Años	18€
-----------------------	-----

Lowland

Glenkinchie Malt	21€
------------------	-----

Island

Talisker 10 Years	26€
-------------------	-----

AMERICAN WHISKY
WHISKY AMERICANO

Kentucky

Buillet Bourbon	14€
Buillet Rye	14€
Four Roses Small Batch	16€
Makers Mark	14€
Woodford Reserve	18€
Blanton's Single Barrel	45€

Tennessee

Jack Daniel's	14€
Jack Daniel's Single Barrel	25€

Japan whisky

Hibiki Harmony	28€
Yamazaki 12	32€

APERITIVO Y DIGESTIVOS
APERITIVO AND DIGESTIVES

Amaros

Amaro Averna	10€
Vecchio Amaro del Capo	10€

Bitter

Aperol	12€
Campari	12€

VERMUT - VERMOUTH

Cataluña - Catalonia

Vermut de Luna	6€
El Polvorí	8€
Yzaguirre Blanco Reserva	8€
Yzaguirre Rojo Reserva	8€
Yzaguirre Blanco Extra Dry	8€
Reserva Especial	

Italia - Italy

Carpano Antica Formula	10€
------------------------	-----

BRANDY

Cataluña - Catalonia

Brandy Torres 20	24€
Brandy Torres Jaime I	52€

Cognac

Cognac Hennessy V.S.	14€
Cognac Hennessy X.O.	45€
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	14€

Calvados

Calvados Pere Magloire Finec	16€
Calvados Roger Groult Pays d'Auge	18€

LICORES - LIQUORS



Amaretto Disaronno	8€
Baileys	8€
Chambord Licor Royal	8€
Cointreau	8€
Frangelico Licor Avellana	8€
Grand Marnier Rojo	8€
Jagermeister	6€
Limoncello Villa Massa	6€
Whisky Drambuie	8€
Ratafia Surrealista	6€

CERVEZA - BEER

Bottle - Botella

Estrella Damm, Barcelona <i>lager</i>	6.50€
Daura, Barcelona <i>Lager</i>	6.50€
Free Damm 0,0, Barcelona <i>Lager</i>	5€
Turia, Valencia <i>Märzenbier</i>	6.50€
Corona, Mexico <i>Pilsner</i>	7€

Barril - Barrel

Estrella Damm, Barcelona <i>Lager</i>	 6€	 7,50€
Complot, Barcelona <i>IPA</i>	6.50€	8€

Cubo Corona x 5
Bucket of Corona Beers
Pilsner
30€

BEBIDAS - SOFT DRINKS

Agua Veri	4,50€
Veri water	
Vichy Catalan	5€
Vichy Catalan Sparkling Water	
Fever Tree Tónica	5,50€
Fever Tree Soda	5,50€
Fever Tree Ginger Beer	5,50€
Coca-Cola	5,50€
Coca-Cola Zero	5,50€
Fanta Naranja	5,50€
Fanta Orange	
Fanta Limon	5,50€
Fanta lemon	
Sprite	5,50€
Nestea	5,50€
Red Bull	6€
Red Bull Sin Azúcar	6,50€
Red Bull Sugar Free	

ZUMOS - JUICES

Naranja, Piña, Melocotón,
Arándanos, Pomelo, Manzana

**Orange, Pineapple, Peach,
Blueberries, Grapefruit, Apple**

CAFÉS - COFFEES

Espresso	4€
Espresso Doble / Double Espresso	4.50€
Americano	5€
Cortado	4,50€
Café con leche / Latte	5€
Cappuccino	5€
Chocolate caliente / Hot chocolate	6€
Carajillo	8€
Leche Vegetal, sup.	0,50€
Plant-based milk	

INFUSIONES - TEA

Good morning

English Breakfast

100% British

Té negro Earl Grey y flores

Earl Grey Black tea and flowers

Green China

Té verde Gunpowder

Gunpowder green tea

Pu-Erh

Té rojo Pu-Erh

Pu-Erh red tea

Manzanilla

Camomile

Echinacea

Limón, jengibre y Equinácea

Lemon, ginger and Echinacea

My time

Menta poleo

Mint

Rooibos vainilla

Rooibos and vanilla

Todos los precios incluyen IVA
All VAT included