



KIMPTON  
**VIVIDORA**  
BARCELONA

MENÚ DE FIN DE AÑO 2023



## MENÚ FIN DE AÑO

### NUESTRA SELECCIÓN DE APERITIVOS

Canelón de tomate, mató y cecina

“Filipino” de foie mi-cuit y polvo de cardamomo

Atún en escabeche frío de Chardonnay y erizo de mar

Bacalao al pil pil, ajo rustido y crujiente de tinta

Navaja gallega con beurre blanc y caviar

Nigiri crujiente de pato de bellota con peras

### LOS PRINCIPALES DE VIVI

Bogavante azul, tatin salada de manzana, escarola Frise  
y mantequilla ahumada de coral

Ravioli de pularda con consomé de ave y piñones garrapiñados

Solomillo Wellington de ternera de Girona con jugo de carne y trufa de invierno

### LA BODEGA

Vino Blanco Can Matons  
D.O. Alella. *Pansa Blanca*

Vino Tinto Bozeto Exopoto  
D.O. Rioja. *Tempranillo,  
Garnacha Tinta y Graciano*

Ars Collecta Grand Rosè Reserva  
D.O. Cava, Cataluña  
*Pinot Noir y Chardonnay*

Cerveza, refrescos y agua

### EL POSTRE

Lemon curd de chocolate blanco, merengue y helado de lima

Gianduja de avellana, ganache de chocolate, migas de cacao y frambuesa

### LA SOBREMESA

Turrone y Neulas

Uvas de Fin de Año

PRECIO MENÚ: 220€



## MENÚ FIN DE AÑO VEGETARIANO

### NUESTRA SELECCIÓN DE APERITIVOS

Canelón de tomate, queso mató y Heura  
Filipino de cremoso de berenjena y polvo de cardamomo  
Tartar de remolacha con sésamo y algas

“Brava chip” con alioli y salsa chipotle  
Pan Sardo con tartar de tomate y cremoso de aguacate  
Brioche de ragú de setas y yema crema

### LOS PRINCIPALES DE VIVI

Arroz de Ceps con alcachofas y trufa de invierno  
Ravioli de cebolla al pesto, consomé vegetal y piñones garrapiñados  
Setas salteadas con hortalizas y cremoso de celerí trufado

### EL POSTRE

Lemon curd de chocolate blanco, merengue y helado de lima  
Gianduja de avellana, ganache de chocolate, migas de cacao y frambuesa

### LA SOBREMESA

Turrones y Neulas  
Uvas de Fin de Año

### LA BODEGA

Vino Blanco Can Matons  
D.O. Alella. *Pansa Blanca*

Vino Tinto Bozeto Exopoto  
D.O. Rioja. *Tempranillo,  
Garnacha Tinta y Graciano*

Ars Collecta Grand Rosè Reserva  
D.O. Cava, Cataluña  
*Pinot Noir y Chardonnay*

Cerveza, refrescos y agua

PRECIO MENÚ: 220€

## MENÚ INFANTIL

### APERITIVOS

Crujientes de parmesano

Croquetas melosas de pollo rustido

Mini hamburguesa de ternera

### ENTRANTE

Penne Rigatoni con salsa a elección (napolitana o boloñesa)

### PRINCIPALES

(a escoger una opción)

Solomillo de ternera con patatas fritas naturales

o

Cola de rape a la plancha con patatas fritas naturales

### POSTRES

Gianduja de avellana, ganache de chocolate,  
migas de cacao y frambuesa

### SOBREMESA

Turrónes y Neulas

Uvas de Fin de Año

PRECIO MENÚ: 55€







¡DA LA BIENVENIDA AL 2024  
AL MÁS PURO ESTILO VIVIDORA!

Todos los menús incluyen cotillón y 2 copas adicionales tras la cena.

PROGRAMA

20h Copa de Bienvenida

20.30h Inicio cena en Fauna Restaurant

23.30h Campanadas y fuegos artificiales en Terraza de Vivi con live DJ

03h Fin de Fiesta

DATOS DE CONTACTO

[casadevivi@kimptonvividorahotel.com](mailto:casadevivi@kimptonvividorahotel.com)

+34 678 187 562

+34 936 425 400

CONDICIONES

31 Diciembre: Imprescindible prepagó por adelantado. Política de cancelación,  
72 horas antes de la fecha. Pasado ese tiempo el prepagó será no reembolsable.

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

[@casadevivi](#) | [#soyvividora](#)