



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.

PARA PICAR / TO SNACK

Pan de cristal con tomate <i>Thin crispy bread with tomato</i>	4€
Jamón ibérico de bellota (80 gr) <i>Acorn-fed, Iberian pork loin (80 gr)</i>	28€
Ostra Super Spéciale Normandie N° 3 al natural (un.) <i>Super Spéciale Normandie No 3 natural oyster (unit)</i>	4.95€
1/2 docena de Ostra Super Spéciale Normandie N°3 <i>Super Spéciale Normandie No3 natural oyster (1/2 dozen)</i>	27€
Las bravas de VIVI <i>VIVI's famous bravas</i>	7,50€
Croquetas de Jamón ibérico de bellota (mín. 3 un.) <i>Acorn fed Iberian ham croquettes (min. 3 units)</i>	ud. 2,60€
Croquetas de ceps (mín. 3 un.) <i>Ceps croquettes with almond milk</i>	ud. 2,60€
Ensalada de Bimi, zanahorias, col Kale y tomates marinados <i>Tender stem Bimi broccoli with carrots, kale and marinated tomatoes</i>	15€
Tartar de salmón marinado con jengibre y crema de aguacate <i>Marinated salmon tartar with ginger and avocado cream</i>	15€
Tartar de Remolacha, cremoso de aguacate y mini brotes <i>Beetroot tartar, creamy avocado and mini sprouts</i>	13€
Hamburguesa de vaca madurada, bacon a la brasa, cebolla crujiente y cheddar <i>Aged beef burger, grilled bacon, crispy onion and cheddar</i>	18€

Beyond burger con mahonesa, cheddar, tomate, lechuga y patatas fritas 16€
Beyond burger with mayonnaise, cheddar, tomato, lettuce and fries

Brioche de costillas de cerdo ibérico de bellota, cebolla crujiente y piparra 14€
Brioche with acorn-fed Iberian pork ribs, crispy onion and piparra

Tacos mejicanos de bogavante con pico de gallo y aguacate 19€
Mexican lobster tacos with pico de gallo and avocado

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

Todos los precios incluyen IVA

All VAT included

Por favor infórmenos de cualquier requisito especial o alergias alimentarias

Please inform us of any special dietary requirements

Brunch

MENU

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

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

Crema de calabaza con chocolate blanco y brotes
Marinated sweet and sour strawberries and sprouts gazpacho

o

Yogurt griego cremoso con frutos rojos y muesli
Creamy Greek yoghurt with berries 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 con hummus, tahín y aceitunas de Kalamata
Wholemeal toast with hummus, tahini and Kalamata olives

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 salmó ahumado o pavo a la brasa
Eggs Benedict with fresh spinach and smoked salmon or grilled turkey

o

Tortilla al gusto
Tortilla as desired

32€

SIGNATURE HOT COCKTAILS

Mulled wine 14€

Vino Tinto Crianza, Sirope de Azúcar y Especias

Red wine crianza, simple syrup and spices

Apple Hot Punch 14€

Gin, Licor de Manzana, Zumo de Manzana especiado, Miel

Gin, apple liqueur, spiced apple juice and hone

Hot Margarita 14€

Tequila, Cointreau, Agave, Limón, Agua

Tequila, Cointreau, agave and lemon juice

Bourbon Lapsang 14€

Bullet Bourbon, Sirope de canela, Lemon Té Lapsang

Bullet Bourbon, cinnamon syrup, lemon juice and Lapsang tea

Spiced Butter 14€

Ron Cacique, Sirope de Mantequilla, Té de Jengibre

Cacique rum, butter syrup and ginger tea

Hot Jam 14€

Vodka, Mermelada Naranja, Sirope de Miel

Vodka, orange marmalade and honey syrup

Pregunta por las opciones sin alcohol disponibles

Ask about non-alcoholic options available

* Pregunta al camarero por tu cóctel clásico favorito

**Ask our bartender for your favourite classic cocktail*

** Opción helada disponible

***Frozen options available*

SANGRIAS



Red sangria

Brandy, Triple Sec, zumo de naranja, zumo de limón, sirope, sirope de canela, vino tinto

Brandy, Triple sec, orange juice, lemon juice, sugar syrup, cinnamon syrup, red wine

12€ 40€

White sangria

Ron, Triple Sec, licor de melocotón, zumo de piña, fruta de la pasión, sirope, vino blanco

Rum, Triple sec, peach liqueur, pineapple juice, passion fruit, sugar syrup, white wine

12€ 40€

Sparkling sangria

Ginebra, Triple Sec, frutos rojos, licor de mora, zumo de limón, sirope, vino espumoso

Gin, Triple sec, red fruits, black berry liqueur, lemon juice, sugar syrup, sparkling wine

14€ 45€

VINO ESPUMOSO Y CHAMPÁN SPARKLING WINE & CHAMPAGNE



Parxet Cuvée 21 brut, D.O. Cava

Pansa blanca

9.50€ 30€

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

Chardonnay, parellada, xarello

13€ 40€

Ars Collecta Grand Rose Reserva, D.O. Cava

Pinot noir, trepat, xarello

15€ 45€

Veuve Clicquot Brut, D.O. Champagne

Chardonnay, pinot meunier, pinot noir

21€ 110€

Veuve Clicquot Brut Rosé, D.O. Champagne

Chardonnay, pinot meunier, pinot noir

120€

VINO BLANCO - WHITE WINE



La Charla, D.O. Rueda

Verdejo

8.50€ 28€

Vora la Mar, D.O. Alella

Pansa blanca

8.50€ 30€

Chivite Legardeta, D.O. Navarra

Chardonnay

9€ 32€

L' Ànec Mut, D.O. Penedès

Chardonnay, xarel·lo, parellada, macabeo

28€

Gregal d'Espiells, D.O. Penedès

Muscat de alejandria, gewurztraminer

34€

VINO ROSADO - ROSE WINE



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

Pinot noir, chardonnay

8.50€ 28€

Sospechoso, D.O. Tierra de Castilla

Bobal, tempranillo

8.50€ 28€

Chivite las Fincas, D.O. Navarra

Garnacha tinta, tempranillo

34€

VINO TINTO - RED WINE



El Pispá, D.O. Monsant

Garnatxa

8.50€ 28€

Bozeto by Exopoto, D.O. Rioja

Garnatxa tinta, tempranillo, graciانو

11€ 36€

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

Tinta fina

9.50€ 32€

Heraglio Alfaro Crianza, D.O. Rioja

Tempranillo, garnatxa

32€

Casa vella d'Espiells, D.O. Penedès

Cabernet sauvignon, merlot

34€

GINEBRAS - GIN

Cataluña - Catalonia

Gin Mare	16€
Gin Mare Capri	18€
Ginraw Flor de Azahar	16€
Ginraw Original	16€

España - Spain

Gin Xoriguer	15€
Nordés	16€

Inglaterra - England

Bombay Bramble	14€
Bombay Sapphire	14€
Brockmans London dry gin	16€
Bulldog London gin	17€
Martin Miller's	15€
Tanqueray London	15€
Tanqueray Old Tom	16€
Tanqueray Ten	17€

Escocia - Scotland

Hendrick's	16€
The Botanist Islay dry gin	16€

Alemania - Germany

Monkey 47	16€
-----------	-----

Francia - France

G'vine Floraison	16€
Gin Citadelle	16€

Estados Unidos - USA

Aviation	17€
Seagram's	14€

Japón - Japan

Roku gin	17€
----------	-----

VODKA

Rusia - Russia

Beluga	19€
Stolichnaya elit	19€

Francia - France

Ciroc	16€
Ciroc apple	16€
Ciroc pineapple	16€
Ciroc red berry	16€
Grey Goose	16€
Grey Goose vx	52€

Polonia - Poland

Belvedere	17€
-----------	-----

Canadá - Canada

Crystal Head	18€
--------------	-----

Holanda - Holland

Ketel One	16€
-----------	-----

Estados Unidos - USA

Tito's	17€
--------	-----

RON - RUM

República Dominicana

Dominican Republic

Barceló añejo	14€
Barceló Imperial	24€

Cuba

Havana Club 5 años añejo	14€
Havana Club 7 años añejo	18€
Havana Selección Maestros	23€

Trinidad

Kraken spiced	18€
---------------	-----

Islas Virgen -Virgin Islands

Sailor Jerry spiced vainilla	14€
------------------------------	-----

Guatemala

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

Puerto Rico

Bacardi carta blanca	12€
----------------------	-----

Cachaça

Cachaça Leblon	14€
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€
400 conejos mezcal espadín	18€
Mezcal del maguey vida	18€
Mezcal danzantes espadin joven 47 ^o	20€
Mezcal joven Casamigos	35€

WHISKY MEZCLA - WHISKY BLEND

Escocia - Scotland

Monkey shoulder	15€
Johnnie Walker black	12€
Johnnie Walker double black	17€
Johnnie Walker gold reserve	27€
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

Oban 14	26€
---------	-----

Lowland

Glenkinchie malt	21€
------------------	-----

Island

Highland Park 12 years	18€
Talisker 10 years	26€

AMERICAN WHISKY WHISKY AMERICANO

Kentucky

Bullet bourbon	14€
Bullet Rye	14€
Bullet 10 years	16€
Four Roses small batch	16€
Makers Mark	14€
Woodford reserve	18€
Blanton's single barrel	45€

Tennessee

Jack Daniel's	14€
Jack Daniel's honey	14€
Jack Daniel's apple	14€
Jack Daniel's gentleman jack	16€
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€
Campari cask tales	14€

VERMUT - VERMOUTH

Cataluña - Catalonia

Vermut de Luna	6€
Yzaguirre blanco reserva	8€
Yzaguirre rojo reserva	8€
Yzaguirre blanco extra dry reserva especial	8€
Martín Faixó Perafita vermuth	9€

Italia - Italy

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

BRANDY

Cataluña - Catalonia

Brandy Mascaró	12€
Brandy Mascaró Narciso	14€
Brandy Mascaró ego x.o.	18€

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€
Calvados Avallen	24€

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

Bock Damm, Barcelona <i>Black münchen</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>	6.50€

Barril - Barrel

Estrella Damm, Barcelona <i>Lager</i>	5,50€	 	7€
Complot, Barcelona <i>IPA</i>	6.50€		8€

BEBIDAS - SOFT DRINKS

Agua Veri	4.50€
Veri water	
Vichy Catalan	4.50€
Vichy Catalan sparkling water	
Fever Tree tónica	4.50€
Fever Tree tonic	
Fever Tree soda	4.50€
Fever Tree ginger beer	
Coca-Cola	4.50€
Coca-Cola zero	4.50€
Fanta naranja	4.50€
Fanta orange	
Fanta limon	4.50€
Fanta lemon	
Sprite	4.50€
Nestea	4.50€

ZUMOS - JUICES

Naranja	4.50€
Orange	
Piña	4.50€
Pineapple	
Melocotón	4.50€
Peach	
Arándanos	4.50€
Blueberries	
Pomelo	4.50€
Grapefruit	
Manzana	4.50€
Apple	

CAFÉS - COFFEES

Espresso	3.50€
Espresso doble	4.50€
Double espresso	
Americano	4.00€
Cortado	4.00€
Café con leche	4.50€
Latte	
Cappuccino	4.50€
Chocolate caliente	4.50€
Hot chocolate	

INFUSIONES - TEA

Good morning	4.50€
English Breakfast	

100% British	4.50€
Té negro Earl Grey y flores	
Earl Grey Black tea and flowers	

Green china	4.50€
Té verde Gunpowder	
Gunpowder green tea	

Pu-erh	4.50€
Té rojo Pu-erh	
Pu-erh red tea	

Manzanilla	4.50€
Camomile	

Echinacea	4.50€
Limón, jengibre y equinácea	
Lemon, ginger and echinacea	

My time	4.50€
Menta poleo	
Mint	

Rooibos vainilla	4.50€
Rooibos and vanilla	

