



# HEAVY COCKTAILS

KIMPTON  
**VIVIDORA**  
BARCELONA



## UN ESPAI GASTRONÒMIC EN EL QUAL ET SENTIRÀS COM A CASA

Casa de Vivi és la casa d'un amic, però en un espai de luxe, Hotel Kimpton Vividora 5\*. És l'amfitrió que tothom vol tenir: és la teva casa quan no estàs a casa. Un espai multidisciplinari (bar, menjador i terrassa) que et diu bon dia o bona nit en GOT (què prefereixes un cafè o un còctel?), et proposa desdijuni, esmorzar o sopar en FAUNA i et convida a gaudir de les vistes de la ciutat des de la seva rooftop, la TERRAZA DE VIVI.

Gaudeix de 2 hores de pàrquing gratuït en SABA Catedral amb la teva reserva.

# HEAVY COCKTAILS

## HEAVY COCKTAIL "Be Yourself"

A TRIAR:

5 aperitius freds

5 aperitius calents

1 estació

1 postres

## HEAVY COCKTAIL "Make it Count"

A TRIAR:

6 aperitius freds

6 aperitius calents

1 estació

1 postres

## HEAVY COCKTAIL "Have Fun"

A TRIAR:

8 aperitius freds

8 aperitius calents

2 estacions

1 postres

## BEGUDES INCLOSES

Aigua

Refrescos

Cervesa

Vi blanc de la casa

Vi negre de la casa

## BEGUDES INCLOSES

Aigua

Refrescos

Cervesa

Vi blanc de la casa

Vi negre de la casa

## BEGUDES INCLOSES

Aigua

Refrescos

Cervesa

Vi blanc de la casa

Vi negre de la casa

# MENÚ HEAVY COCKTAILS

## APERITIUS FREDS

*a escollir*

Xips de mandioca i plàtan

Bombolla d'oliva gordal i anguila fumada

Airbag de pernil ibèric de gla i tomàquet

Anxova de l'Escala 00 amb pa d'algues i caviar d'Arbequina

Blinis de salmó marinat i maionesa de citronel·la

Tàrtar de tonyina vermella amb cucurutxo d'alga nori

Mini amanida César amb pollastre confitat cruixent i parmesà

Ensalada russa amb ventresca de tonyina, olives i piparra

Sandvitx de rellom de vedella, crema de rovell d'ou i tòfona

Macaron de poma amb foie i pols de duca

Ajoblanco amb llagostins i oli de sàlvia

## APERITIUS CALENTS

*a escollir*

Croquetes de pernil ibèric de gla

Croquetes de pollastre a l'ast

Croquetes meloses de ceps

Bunyols de bacallà amb mel i llima

Les nostres cruixents braves, allioli i salsa chipotle

Truita de patata VIVI

Polp a la brasa, salsa kimchi i allioli d'all negre

Mini hamburgueses de rellom de vedella de Girona i formatge Comté

Satai de pollastre amb llet de coco i cacauet

Caneló de rostit, foie i tòfona

Brioix de porquet esmollat i crema de poma

## ESTACIONS

*a escollir*

La Vermutería de VIVI: Musclos escabetxats, escopinyes al vapor, olives gordal farcides de pernil ibèric i gildas

Assortit de formatges nacionals amb fruita seca, codony i melmelades casolanes

Embotits ibèrics amb pa de coca i tomàquet

Ous estrellats de guatlla amb patates confitades: Fets al moment i acompanyats de botifarra del perol, sobrassada, cansalada curada o vegetals

Arròs Parellada de Pescadors

Arròs negre de sépia, calamarsos i allioli de pera rostida

Arròs de conill, botifarra ibèrica i carxofes

Risotto de ceps i espàrrecs bladers

Estació de sushi (suplement de 16€ p.p.)

Barbacoa de diferents cuines del món (suplement de 20€ p.p.)

Chuletón de vaca de Girona madurada 60 dies

Ploma ibèrica de gla

Broqueta de pollastre de corral i verdures

## POSTRES

*a escollir*

Carrot Cake amb crema de formatge

Fruita aromatitzada amb licors

Sweets de Vivi (assortit de mini brownie de xocolata i nous, Lemon pie i

Pastís de formatge cremós Ermesenda d'Eroles)

## PREUS

TEMPORADA BAIXA DE NOVEMBRE A MARÇ:

Heavy cocktails “Be Yourself”: 68 € / pax

Heavy cocktails “Make it Count”: 76 € / pax

Heavy cocktails “Have Fun”: 89 € / pax

TEMPORADA ALTA D’ABRIL A OCTUBRE:

Heavy cocktails “Be Yourself”: 74 € / pax

Heavy cocktails “Make it Count”: 81 € / pax

Heavy cocktails “Have Fun”: 92 € / pax

DISSABTES TEMPORADA ALTA:

Heavy cocktails “Be Yourself”: 76 € / pax

Heavy cocktails “Make it Count”: 83 € / pax

Heavy cocktails “Have Fun”: 94 € / pax

\* Tots els preus inclouen I.V.A.

## CONDICIONS GENERALS

- S'ha de triar el mateix menú per a tot el grup.
- La selecció del menú ha de ser notificada mínim 7 dies abans del dia de l'esdeveniment.
- És imprescindible notificar amb antelació qualsevol al·lèrgia o intolerància en confirmar la resta del menú, amb la finalitat de poder oferir una alternativa adequada.
- Durada del servei de menjar: 120 minuts. Mínim 40 persones.



## CONTACTE

[bcnki.sales@ihg.com](mailto:bcnki.sales@ihg.com)

+34 936 425 400

[Kimptonvividorahotel.com](http://Kimptonvividorahotel.com)

[Casadevivi.com](http://Casadevivi.com)