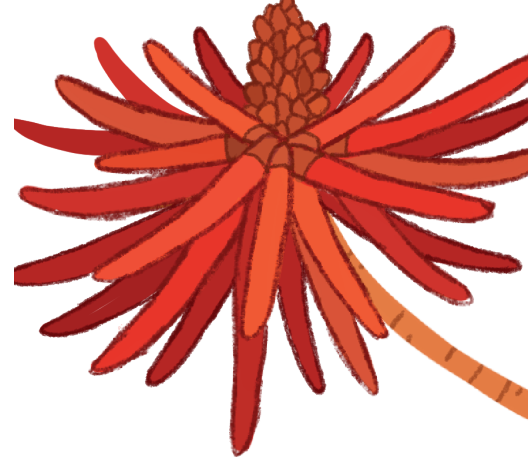


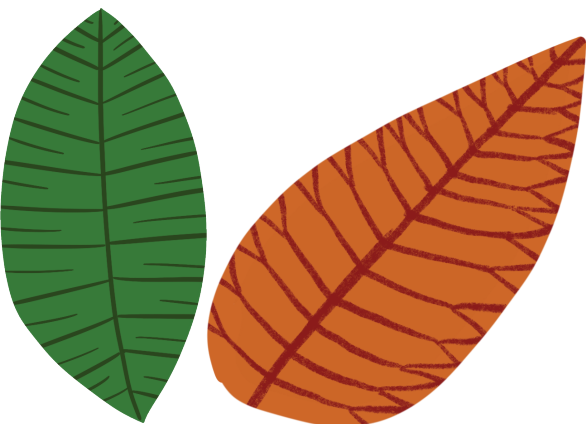
EL VIVA



olé

- gildas** | Dos combinaciones perfectas de los encurtidos más famosos de nuestra tierra. Una de piparra, aceituna gordal, anchoa, tomate seco y queso ahumado. Y la otra de piparra ahumada, aceituna, anchoa y boquerón. El matrimonio mejor avenida. 3€
- tosta de anchoas** | Crujiente tostada de pan artesano, tomate del rico y "anchoas en salazón" de setas de cardo. ¡Deliciosa! 9,50€
- boquerones en vinagre** | Aperitivo por excelencia de patatas fritas con "boquerones en vinagre" de calabacín. Ni tu abuela percibiría la diferencia... 8,25€
- picadillo de morcilla** | De potente sabor, hecho con setas shitake frescas, un sin fin de especias y piñones, ¡qué no falten!
Con tostaditas para untar. 12,50€
- pulpo a feira** | Divertida y exquisita versión del pulpo, con champiñón, algas y patata cocida. ¡Y sin remordimientos! 12,50€
- rabo de toro** | Impresionante rabo de yaca* con patatas minibaby hecho a fuego lento y con todo el mimo que merece. Si no te lo crees, ¡pruébalo! 13€
- cocochas** | Delicado sabor a mar en estas "cocochas" de setas en salsa cremosa y gelatinosa, ajito frito y guindilla, con pan para mojar, como tienen que ser. 12,80€

* La yaca es una fruta tropical que, al cocinarla, se asemeja muchísimo a la textura de la carne mechada.



LOVING FOOD



órale



guacamole superespecial | Riquísimo guacamole especiadao, lombarda agridulce, manzana y totopos caseros.

13,35€

nachos primavera | Sorprendente versión de totopos caseros, acompañados con cremoso humus de zanahoria y remolacha, frijolititos salteados al chipotle, crema de queso y pico de gallo.

13,90€

Hemos estudiado y adaptado las recetas tradicionales de los tacos más famosos de México, para que te puedas deleitar de todo su sabor, utilizando nada más que alimentos que nacen de la tierra con tortillas artesanas de trigo.

¡¡¡IMPRESIONANTES!!!

tacos de yaca pibil | La yaca es una fruta tropical que al cocinarla se asemeja muchísimo a la textura de la carne mechada. La maceramos con su típica marinada por no menos de 24 horas y cocinamos envuelta en hojas de banano al estilo pibil en olla de barro. Con cebolla encurtida.

8,40€

tacos del pastor | Deliciosas setas de cardo y piña adobadas y asadas lentamente en un grill vertical, de corte fino y crujiente. Con cebollita fresca y cilantro.

8,40€

tacos de chicharrones | De setas marinadas y fritas en su propio aceite, con bacon y un sofrito bien succulento.

8,40€

tríode tacos | uno de cada para que no te quedes con ganas de probarlos todos.

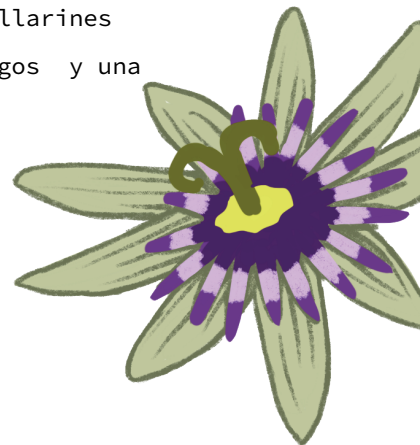
15,50€





ensalada isla de colores | tartar de mango, aguacate, tomate. quinoa con 14,60€
pepinillo, alcaparra, cebollita y un toque de guindilla. Con barquitas de
cogollos de lechuga. Salsa de lima, tahine, jengibre y soja.

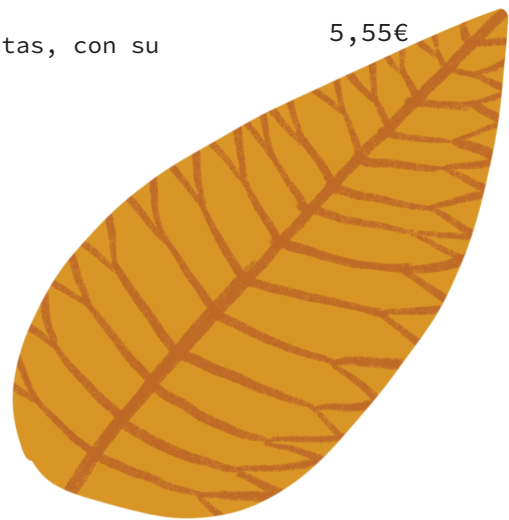
ensalada arco iris thai | noodles de arroz con aceite de sésamo, 14,60€
cacahuets, cilantro, lima y mezcla de paprikas orientales. Con tallarines
frescos de zanahoria, remolacha, calabacín, tomates cherries, canónigos y una
salsa de curry, cúrcuma, leche de coco y agridulce jengibre.

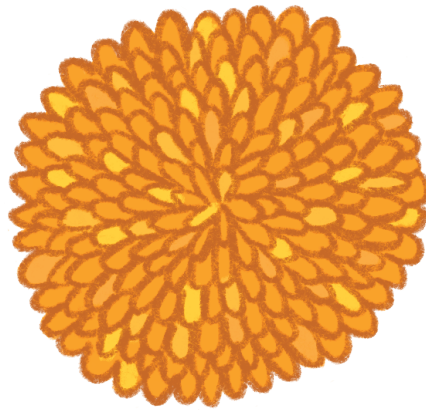


patatas cajún | Gajos de patas baby al horno marinadas en una mezcla de 6,25€
especias casera muy aromáticas de estilo TexMex con crema de queso, salsa agria
y bacon crujiente por encima.

yuca dos salsas | Muchos dicen que es la mejor yuca que han probado, y la 6,90€
verdad es que la hacemos ¡impresionante! , cocida y luego frita, va acompañada
de dos salsa Top: veganesa de chipotle y crema de queso cheddar.

patatas VIVA | Nuestras deliciosas patatas baby caseras fritas, con su 5,55€
ali-oli característico encima.





viva burgers

Nuestras Viva Burgers más tops no podían faltar en el nuevo Viva. Agradeciendo y dándoles un lugar único en esta carta. Pídelas sólo, con extras o con las guarniciones que te proponemos.

queen | Pan integral con semillas de amapola y sésamo, queso fundido, cebolla caramelizada y tomate a la plancha. 15,55€

chingona | Pan integral con semillas de amapola y sésamo, con aguacate, brotes de alfalfa, pico de gallo y jalapeños. 15,55€

smash bacon cheese | EcoPan brioche del barrio, con nuestra salsa Viva, 2 de nuestras carnes bien prensadas, salsa tonkatsu (barbacoa japonesa), queso ahumado, bacon, pepinillos y tres cebollas: cruda, confitada y crujiente 15,95€

smash trufa y parmesano | EcoPan brioche del barrio, con 2 de nuestras carnes bien prensadas, salsa súper aromática de trufa soriana, queso tipo parmesano italiano, pepinillos y tres cebollas: cruda, confitada y frita 15,95€

SMASH CHIPOTLE Y CUITLACOCHÉ:

smash chipotle y cuitlacoche | EcoPan brioche del barrio, con 2 de nuestras carnes bien prensadas, salsa de chile chipotle y chile piquín, mix de setas, boletus y cuitlacoche (hongo que le sale al maíz), pepinillos, y las tres cebollas características: cruda, confitada y frita. 15,95€

EXTRAS

Queso mozzarella, ahumado, cheddar, y/o parmesano 1,50 euros

Bacon, aguacate, tomate seco 2 euros.

