

Menú Cóctel | Cocktail Menu

Menú 1 | Menu 1

35€ persona | person

- Nuestras olivas marinadas | Our marinated olives
- Almendras ahumadas y especiadas | Smoked and seasoned almonds
- Hummus oceánico | Oceanic hummus
- Croquetas ibéricas caseras | Homemade Iberian croquetas
- Rabas del cantábrico con alioli de ajo negro | Cantabric squid tails with black garlic ali oli
- Ceviche thai | Thai ceviche
- Mini burger gourmet de rabo de toro | Ox tail gourmet mini burger

Menú 2 | Menu 2

60€ persona | person

- Nuestras olivas marinadas | Our marinated olives
- Almendras ahumadas y especiadas | Smoked and seasoned almonds
- Ensaimada artesanal de sobrasada IGP | Traditional sobrasada ensaimada
- Bikini trufado | Truffled grilled sandwich
- Mini brioche artesano con steak rocoto | Homemade mini brioche with steak rocoto chile
- Arroz de salmonete Koji al horno | Baked red mullet rice
- Taquitos maxorqui (cerdo y sobrasada pibil) | Maxorqui (pork and sobrasada) tacos
- Mini crocante de parmesano con espuma de tarta de queso | Mini parmesan crisp with cheesecake foam

viu Restaurant

viurestaurant.com

 viurestaurant

Menú Cóctel | Cocktail Menu

Estaciones | Stations

ESTACIÓN MEXICANA | MEXICAN STAND:

- Mole
- Nachos
- Guacamole
- Salsas | Non spicy, spicy and extra spicy sauces
- Taquitos maxorqui (cerdo y sobrasada pibil) | Maxorqui (pork and sobrasada) tacos

ESTACIÓN DE SUSHI: SUSHIS CON PRODUCTO DE ESTACIÓN | SUSHI STAND: SUSHI WITH SEASONAL PRODUCTS

ESTACIÓN DE BRASAS | BARBEQUE STAND:

- Pinchos morunos | “Moruno” skewers
- Pinchos de pollo | Chicken skewers
- Pinchos vegetales | Vegetables skewers

Consulte precio para las estaciones | Check our prices for the stations