

# Menú Grupos | Group Menus

## Menú 1 | Menu 1

35€ persona | person

### ENTRANTES | STARTERS:

- Nuestras olivas marinadas | Our marinated olives
- Boquerón con pimientos y piparras | “Boquerón” with peppers and Spanish chile “piparra”
- Ensaladilla de gambas con crocante marino | Prawn and potato salad with sea crispy

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE:

- Carrillera a baja temperatura con cremoso de patata y aire de cebollino  
Slow cooked beef cheek with creamy potatoes and chives air foam
- Lubina a la plancha con pil pil de hierbas y crema de coliflor | Grilled seabass with herb “pil pil” and cauliflower cream

### POSTRE A ELEGIR | DESSERT TO CHOOSE:

- Mil hojas de manzana con helado de nata | Apple millefeuille with double cream icecream
- Chocolate en texturas | Chocolate in different textures

## Menú 2 | Menu 2

60€ persona | person

- Nuestras olivas marinadas | Our marinated olives
- Tostada de mejillones y jamón dulce | Mussels and sweet ham with crispy toast
- Lubina con salsa verde y patatas panaderas | Seabass with green sauce and baker’s potato
- Risotto alla Milanese con ossobuco | Risotto alla Milanese with ossobuco

### POSTRE A ELEGIR | DESSERT TO CHOOSE:

- Mil hojas de manzana con helado de nata | Apple millefeuille with double cream icecream
- Chocolate en texturas | Chocolate in different textures

**viu** Restaurant

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

 viurestaurant

# Menú Grupos | Group Menus

## Menú 3 | Menu 3

75€ persona | person

- Brandada de bacalao con crocante de tuétano | Creamy cod with crispy bone marrow toast
- Alcachofa confitada, cremoso de lentejas y reducción de jamón | Confitted artichoke, lentils cream and ham stock
- Mosaico de lubina con salsa codium | Seabass mosaic with codium sauce
- Codorniz frita con escabeche de zanahoria y encurtidos | Fried quail with carrot "escabeche" and pickles
- Lingote wagyu con mil hojas de patata y chimichurri de algas | Wagyu brick with potato millefeuille and seaweed "chimichurri"
- Bizcocho de zanahoria, espuma de yogur cítrica y sirope de naranja | Carrot sponge cake, yogurt mousse with citrics and orange syrup
- Petit fours: Bombón líquido, polvorón liofilizado y bombón de banoffee koji | Liquid bombon, freeze-dried shortbread cookie and banoffee koji bombon

## Menú vegano | Vegan menu

40€ persona | person

- Remolacha asada sobre queso fresco de semillas y cítricos | Roasted beetroot with seed fresh cheese and citrus
- Puerros confitados con salsa miso | Confitted leeks with miso sauce
- Tempeh con crema de coliflor y ajos tiernos | Tempeh with cauliflower cream and young garlic
- Flan de coco con dulce de leche toffee | Coconut pudding with toffee "dulce de leche"

**viu** Restaurant

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

 [viurestaurant](https://www.instagram.com/viurestaurant)