



## VIVINOS / MENÚ

### PLATITOS

Mix de Aceitunas 3,90€  
Gordal con un toque picante y verde al limón

Cucurucho Mascarpone 2,50€  
Cucurucho relleno de Mascarpone con Gorgonzola, avellanas y miel

Matrimonio 8,50€  
Boquerones al vinagre con anchoas, pimiento rojo escalivado y alcaparrones

Paté de Champiñones 6,50€  
Paté de champiñones con ajo, cebolla, perejil, romero y escabeche de champiñones

Patatas Vivinos 7,50€  
Patatas baby, tomate secco, aioli y un toque picante

Pan con Tomate 3,00€  
Especial de la casa

Pan 2,50€  
Variados de panes artesanos

### QUESOS ARTESANOS

Tabla 4 quesos a escoger 16,80 €  
Con Pan, frutas, frutos secos y mermeladas

Tabla 6 quesos a escoger 23,80 €  
Con Pan, frutas, frutos secos y mermeladas

### INTERNACIONALES

Comté 30 meses, Jura (Vaca)  
Gouda 30 meses, Países Bajos (Vaca)  
Pecorino Sardo, Italia (Oveja)  
Erborinato Sancarbone, Italia (Vaca)

### NACIONALES

Mahón Curado, Menorca (Vaca)  
Blau de l'Avi Ton, Catalunya (Cabra)  
Manchego Curado, La Mancha (Oveja)  
Arzúa-Ulloa, Galicia (vaca)  
La Carbonera, Catalunya (Cabra)  
Idiazabal, Navarra (Oveja)  
Garrotxa Tendre, Catalunya (Cabra)  
Montreix, Catalunya (Vaca)

### EMBUTIDOS IBERICOS

Tabla de Embutidos Ibéricos 15€  
Chorizo, Salchichón, Lomo y Fuet

Tabla mixta 18,00€  
Surtido de dos quesos a elegir, Chorizo, Salchichón y Fuet

Jamón Ibérico Bellota 18,00€  
Ración de 80gr con pan con tomate



sin gluten



sin carne



vegano



## VIVINOS / MENÚ

### TAPAS

#### Olives Mix 3,90€

Gordal olives slightly spicy and green olives with a touch of lemon

#### Mascarzola Cone 2,50€

Ice cream cone filled with Mascarpone and Gorgonzola a drizzle of honey and topped with hazelnuts

#### Matrimonio 8,50€

Perfect combination between Anchovies & 'Boquerones' with roasted red bell peppers and giant capers

#### Champignon Paté 6,50€

Mushrooms with garlic, onion, parsley and pickled mushrooms

#### Vivinos Potatoes 7,50€

Baby potatoes with dried tomato, aioli and a touch of spiciness

#### Tomato Bread 3,00€

House special

#### Fresh Bread 2,50€

Variety of artisanal bread

### ARTESAN CHEESES

#### 4 Cheeses of your Choice 16,80€

With fresh bread, fruit, nuts and jams

#### 6 Cheeses of your Choice 23,80€

With fresh bread, fruit, nuts and jams

### INTERNATIONAL

Comté 30 months, Jura (Cow)

Gouda 30 months, Netherlands (Cow)

Pecorino Sardo, Italy (Sheep)

Erborinato Sancarbone, Italy (Cow)

### REGIONAL

Mahón Curado, Menorca (Cow)

Blau de l'Avi Ton, Catalonia (Goat)

Manchego Curado, La Mancha (Sheep)

Arzúa-Ulloa, Galicia (Cow)

La Carbonera, Catalonia (Goat)

Idiazabal, Navarra (Sheep)

Garrotxa Tendre, Catalonia (Goat)

Montreix, Catalonia (Cow)

### IBERIAN CURED MEATS

#### Iberian Cured Meats Board 15€

Chorizo, Salchichón, Lomo and Fuet

#### Mixed Board 18,00€

Selection of two cheeses of your choice, Chorizo, Salchichón and Fuet

#### Acorn-fed Iberian Ham 18,00€

Portion of 80gr with tomato bread

