

KIMPTON  
VIVIDORA  
BARCELONA

# GRAND COCKTAIL

Duración: 120 minutos  
Mínimo: 40 personas

**CONTACTO**

bcnki.sales@ihg.com

TB: Temporada Baja  
TA: Temporada Alta

Precios por persona.  
I.V.A. Incluido.



## BE YOURSELF

TB: 69€ | TA: 75€ | Sábados TA: 77€

**A ESCOGER:**

5 aperitivos fríos

5 aperitivos calientes

1 estación

1 postre

Bebidas incluidas: agua, refrescos, cerveza, vino blanco de la casa, vino tinto de la casa

## MAKE IT COUNT

TB: 77€ | TA: 82€ | Sábados TA: 84€

**A ESCOGER:**

6 aperitivos fríos

6 aperitivos calientes

1 estación

1 postre

Bebidas incluidas: agua, refrescos, cerveza, vino blanco de la casa, vino tinto de la casa

## HAVE FUN

TB: 89€ | TA: 92€ | Sábados TA: 94€

**A ESCOGER:**

8 aperitivos fríos

8 aperitivos calientes

2 estación

1 postre

Bebidas incluidas: agua, refrescos, cerveza, vino blanco de la casa, vino tinto de la casa

## APERITIVOS FRÍOS

---

Chips de mandioca y plátano  
Airbag de jamón ibérico de bellota y tomate  
Anchoa de l'Escala 00 con pan de algas y caviar de Arbequina  
Blinis de salmón marinado y mahonesa de citronela  
Tartar de atún rojo con cucurucho de alga nori  
Mini ensalada César con pollo confitado crujiente y parmesano  
Ensaladilla con ventresca de atún, olivas y piparra  
Sandwich de solomillo de ternera, yema crema y trufa  
Macarón de manzana con foie y polvo de yuca  
Ajo blanco con langostinos y aceite de salvia

## APERITIVOS CALIENTES

---

Croquetas de jamón ibérico de bellota  
Croquetas de pollo a l'ast  
Croquetas melosas de ceps  
Buñuelos de bacalao con miel y lima  
Nuestras crujientes bravas, alioli y salsa chipotle  
Tortilla de patata VIVI  
Pulpo a la brasa, salsa kimchi y alioli de ajo negro  
Mini hamburguesas de solomillo de ternera de Girona y queso Comté  
Satay de pollo con leche de coco y cacahuete  
Canelón de rustido, foie y trufa Brioche de cochinillo desmigado y crema de manzana

## ESTACIONES

---

La Vermutería de VIVI: Mejillones escabechados, berberechos al vapor, olivas gordal rellenas de jamón ibérico y gildas

Surtido de quesos nacionales con frutos secos, membrillo y mermeladas caseras

Embutidos ibéricos con pan de coca y tomate

Huevos estrellados de codorniz con patatas confitadas: Hechos al momento y acompañados de botifarra del perol, sobrasada, panceta curada o vegetales

Arroz Parelleda de Pescadores

Arroz negro de sepia, chipirones y alioli de pera asada

Arroz de conejo con embutido ibérico y alcachofas

Risotto de ceps y espárragos trigueros

Estación de sushi (suplemento de 16€)

ROBATA - Barbacoa Japonesa de carnes (Pollo, Chuletón y Pluma Iberica de bellota) servido con sus verduras y salsas (suplemento de 20€)

## POSTRES

---

Carrot Cake con crema de queso

Fruta aromatizada con licores

Sweets de Vivi (mini brownie de chocolate y nueces, Lemon pie y Tarta de queso cremoso

Ermesenda de Eroles)

# CONDICIONES GENERALES

- La selección definitiva del menú deberá comunicarse con un mínimo de 10 días de antelación a la fecha del evento.
- El menú deberá ser el mismo para todos los comensales del grupo.
- Cualquier alergia o intolerancia alimentaria deberá notificarse al momento de confirmar el menú, con el fin de poder ofrecer una alternativa adecuada.
- Todos los precios incluyen I.V.A.
- Temporada baja: Noviembre - Marzo
- Temporada alta: Abril - Octubre

## CONTACTO

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

+34 936 425 400

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

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