



VIVA MENU

À LA CARTE



Special



Fresh everyday





FRESH EVERYDAY JUST FOR YOU!!!



**¿Se ha olvidado las gafas? No se preocupe
Disponemos de gafas con distintas graduaciones para nuestros clientes**

**Did you forget your glasses? Don't worry about it
We have glasses with different graduations for our clients**

***Haben Sie Ihre Brille vergessen? Machen Sie sich keine Sorgen
Wir stellen unseren Kunden gerne Brillen
mit verschiedenen Gläserstärken zur Verfügung***

**Si usted padece una alergia, por favor contacte con el Maitre. Gracias
If you suffer any allergy, please get in contact the Maître. Thank you
Falls Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, kontaktieren Sie bitte den Maitre. Vielen Dank**

TAPAS

Supl.

Gambas al ajillo 9,50 **all:in**

Prawns in garlic oil

Garnelen in Knoblauchöl

 **Jamón serrano y queso mahonés, con pan tostado** 8,75 **all:in**

Cured Serrano ham and Mahon cheese with toast

Serrano-Schinken und Mahón-Käse mit getoastetem Brot

Pimientos de Padrón 6,25 **all:in**

Fried small green Padrón peppers

Frittierte Padrón-Paprika

Croquetas de Setas con ali-oli..... 7,25 **all:in**

Wild mushroom croquettes with alioli garlic mayonnaise

Spanische Pilzkroketten mit Aioli-Mayonnaise

Patatas Bravas 7,25 **all:in**

Patatas Bravas - diced potatoes served with a spicy sauce

Patatas Bravas (Kartoffelwürfel mit scharfer Tomatensoße)

Ssämm de cordero con corteza de cerdo y salsa Kimchi 9,50 2,00

Lamb Ssämm with pork rind and kimchi sauce

Ssämm vom Lamm mit Schweinekruste und Kimchi-Soße

Tacos de cochinito confitado 9,50 2,50

Barquitas rellenas de cochinito confitado y salsa de alioli

Caramelised roast suckling pig bars. Mini taco boats filled with caramelised roast suckling pork and alioli garlic mayonnaise

Kandierte Spanferkelwürfel. Mit kandiertem Spanferkel gefüllte Tortilla-Schalen mit Aioli-Mayonnaise

Nachos gratinados con guacamole 6,50 **all:in**

Nachos with guacamole au gratin

Gratinierte Nachos mit Guacamole



 **Plato recomendado para deportistas**
Dishes recommended for athletes
Für Sportler empfohlene Gerichte

 **Plato vegetariano**
Veggie dishes
Veggie Gerichte

 **Plato vegano**
Vegan dishes
Vegan Gerichte

ENSALADAS

SALADS . SALATE

Supl.



-  **Ensalada Griega** 12,50 **all:in**
Tomates variados, feta, aceitunas negras, pepino, sésamo,
picatostes y aceite de mejorana
A selection of tomatoes, feta cheese, black olives, cucumber, sesame,
croutons and marjoram oil
*Verschiedene Tomatensorten, Feta, schwarze Oliven, Gurken, Sesam,
Croutons und Majoranöl*
- Ensalada de pollo con miel** 12,50 **all:in**
Con mostaza antigua, queso fresco, nueces tostadas, apio, tomates cherry,
arándanos y rúcula
With wholegrain mustard, fresh cheese, roasted walnuts, celery, cherries,
blueberries and rocket
*Mit grobem Senf, Frischkäse, gerösteten Nüssen, Sellerie, Cherrie-Tomaten,
Heidelbeeren und Rucola*
- Ensalada de bogavante** 21,90 8,00
Medallones de bogavante con tártar de tomate y langostinos
European lobster salad. European lobster medallions with tomato
and king prawn tartare
Hummersalat. Hummer-Medaillons mit Tomaten- und Riesengarnelen-Tatar




VEGETARIANO

VEGGIES

Supl.


-  **Risotto de setas con verduras de temporada** 11,25 **all:in**
 Wild mushroom risotto with seasonal vegetables
Pilz-Risotto mit Gemüse der Saison


-  **Sei-Tan paku** 12,50 **all:in**
Medallones de seitán a la plancha, con garbanzos salteados, tomates secos, cebolla y berros
Grilled seitan medallions, with sautéed chick peas, sun-dried tomatoes, onion and watercress
Gegrillte Seitan-Medallions mit sautierten Kichererbsen, getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Kresse





VEGANO

VEGAN

-  **Judías y alubias estofadas** 10,25 **all:in**
Guiso de alubias, judías y hortalizas
Green and kidney bean stew. Stewed kidney beans, green beans and vegetables
Geschmorte grüne und weiße Bohnen. Eintopf mit grünen und weißen Bohnen und Gemüse

-  **Salteado de quinoa con verduras y habas tiernas** 10,25 **all:in**
Pan-fried quinoa with vegetables and tender broad beans
Sautierte Quinoa mit Gemüse und zarten Saubohne

-  **Parrillada de verduras de temporada** 9,75 **all:in**
con aceite de oliva virgen y salsa de tomate
 Grilled seasonal vegetables with virgin olive oil and tomato sauce
Grillgemüse der Saison Mit Olivenöl und Tomatensoße

PIZZAS

Supl.

Pizza Bistro 12,75 **all:in**

Tomate, queso parmesano, jamón serrano, y rúcula

Tomato, parmesan, cured Serrano ham and rocket

Tomaten, Parmesan-Käse, Serrano-Schinken und Rucola

Pizza Caprese 11,75 **all:in**

Salsa de tomate, tomate fresco, mozzarella de búfala y albahaca fresca

Tomato sauce, fresh tomato, buffalo mozzarella, and fresh basil

Tomatensoße, frische Tomaten, Büffel-Mozzarella und frischer Basilikum

Pizza Prosciutto 11,75 **all:in**

Salsa de tomate, mozzarella, jamón dulce, champiñones y orégano

Tomato sauce, mozzarella, sweet ham, mushrooms and oregano

Tomatensoße, Mozzarella, süßer Schinken, Champignons und Oregano

Pizza Oaxaca 12,75 **all:in**

Salsa de tomate, pimientos rojos y verdes, cebolla roja, jalapeños, tiras de pechuga de pollo asada y crema agria

Tomato sauce, red and green peppers, red onion, jalapeño chilli peppers, roast chicken breast strips and sour cream

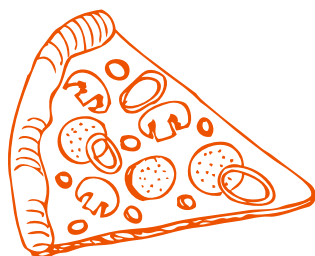
Tomatensoße, rote und grüne Paprika, rote Zwiebeln, Jalapeños, gebratene Hähnchenbruststreifen und Sauerrahm

Pizza Margarita 9,95 **all:in**

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca

Tomato sauce, mozzarella and basil

Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum



PLATOS DEL CHEF

CHEF'S SPECIALS . GERICHTE DES CHEFS

		Supl.
Le Cordon Bleu (1895)	11,75	all:in
Filetes de pollo rellenos de jamón york y queso, empanados y fritos Servidos con patata parisien Breaded fried chicken fillets stuffed with boiled ham and cheese Served with Parisienne potatoes <i>Frittierte, panierte Hähnchenfilets, gefüllt mit gekochter Schinken und Käse Serviert mit Parisienne-Kartoffeln</i>		
Stroganoff de ternera	15,75	all:in
Acompañado de arroz blanco y verduritas Veal stroganoff served with white rice and baby vegetables <i>Kalbs-Stroganoff serviert mit weißem Reis und jungem Gemüse</i>		
Medallón de cordero	16,50	all:in
Con crumble tandoori y salsa miel de caña Lamb medallion caramelised roast suckling pig bars <i>Lamm-Medailon mit Tandoori-Crumble und Zuckerrohrhonig</i>		
Capricho de ibérico	18,00	4,50
A la brasa con langostinos y salsa barbacoa Pork cheeks Char-grilled and served with king prawns and BBQ sauce <i>Schweinebäckchen vom Grill mit Riesengarnelen und Barbecue-Soße</i>		
Timbal de ternera estofada	17,90	4,00
Con puré de coliflor y bizcocho de tomate Braised veal timbale with cauliflower purée and tomato sponge cake <i>Timbale mit Kalbsragout mit Blumenkohlpüree und Tomatenbiskuit</i>		
Brocheta de solomillo de ternera	16,50	all:in
Con bacón y salsa de dátiles Veal sirloin brochette with bacon and date sauce <i>Spieß mit Kalbslende, Bacon und Dattelsauce</i>		



PESCADO Y MARISCO

FISH & SHELLFISH DISHES . FISCHGERICHTE UND MEERESFRÜCHTE

Supl.

Linguini Fruti di mare con Bogavante 18,75 6,50

Tallarines salteados con tomate, ajo, albahaca, tomates secos, champiñones y bogavante

Linguini Frutti di mare with lobster

Sauteed noodles with tomato, garlic, basil, dried tomatoes, mushrooms and lobster

Linguini Frutti di mare mit Hummer

Sautierte Nudeln mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum, getrocknete Tomaten, Pilze und Hummer



Medallones de salmón Teriyaki 16,75 **all.in**

Con tirabeques, sésamo y salsa teriyaki

Salmon teriyaki medallions with snow peas, sesame and teriyaki sauce

Lachsmedaillons Teriyaki mit Zuckerschoten, Sesam und Teriyaki-Soße

Pincho de langostinos 13,75 **all.in**

King prawn brochette

Riesengarnelen-Spieß

Láminas de bacalao con espuma de brócoli 16,50 **all.in**

Queso mahonés, vichyssoise de calabaza y aroma de ponzu

Cod shavings with broccoli foam.

Mahón cheese and pumpkin vichyssoise aromatised with ponzu sauce

Kabeljauscheiben mit Brokkoli-Schaum

Mahón-Käse, Kürbis-Vichyssoise und Ponzu-Aroma

Lubina a la espalda 16,00 **all.in**

Butterflied sea bass

Wolfsbarsch „a la espalda“ (aufgeklappt und kurz gebraten)



DEL GRILL

FROM THE GRILL . VOM GRILL

Supl.

Entrecote 22,50 **all:in**
 Entrecot de ternera a la brasa
 Char-grilled veal entrecote
Kalbs-Entrecôte vom Grill

Fillet Steak 24,50 8,00
 Solomillo de ternera a la brasa
 Char-grilled fillet steak
Kalbslendenfilet vom Grill

Chuletón de ternera 26,00 8,00
 Veal T-bone steak
T-Bone-Steak vom Kalb

Black Angus Burger 13,25 **all:in**
 Hamburguesa de Angus negro, lechuga, tomate, pepinillos, cebolla a la plancha,
 queso cheddar y patatas fritas
 Black Angus burger, lettuce, tomato, gherkins, grilled onion, cheddar cheese and French fries
*Hamburger vom schwarzem Angus-Rind, Blattsalat, Tomaten, Essiggurken, gegrillte Zwiebeln,
 Cheddar-Käse und Pommes frites*

Pork Skirt Steak 16,25 **all:in**
 Presa ibérica a la parrilla
 Grilled Iberian pork shoulder
Iberischer Schweinenacken vom Grill

 **Pollo a la parrilla** 13,50 **all:in**
 Grilled chicken
Hähnchen vom Grill

Mixed Skewer 14,50 **all:in**
 Brocheta mixta de ternera, cerdo y pollo
 Mixed skewer with beef, pork and chicken
Gemischter Spieß mit Rind-, Schweine- und Hähnchenfleisch

 **Pincho de pollo Tandoori** 12,75 **all:in**
 Tandoori chicken brochette
Hähnchenspieß Tandoori

- * Todos los platos del grill se servirán con patat0 y verduras.
 Ponemos a su disposici3n un surtido de mostazas: Mostaza de Dijon, Mostaza a las Finas Hierbas y Mostaza a la Antigua.
- * All grill dishes will be served with small potatoes and vegetables.
 We offer the following selection of mustards: Dijon mustard, mustard aux fines herbes and whole grain mustard.
- * Alle Grillgerichte werden mit kleinen Kartoffeln und GemüÙe serviert.
 Wir stellen Ihnen folgende Senfsorten zur Wahl: Dijon-Senf, Kräutèr-Senf und grober französischer Senf.

GUARNICIONES

SIDE ORDERS . BEILAGEN

		Supl.
Arroz Pilaf	3,25	all:in
Pilaf rice <i>Pilaw-Reis</i>		
Ensalada de col	3,25	all:in
Coleslaw <i>Krautsalat</i>		
Mazorca de maíz	3,25	all:in
Corn on the cob <i>Maiskolben</i>		
Patatas fritas	3,25	all:in
French fries <i>Pommes frites</i>		



SALSAS CALIENTES

HOT SAUCES . WARME SOBEN

Pimienta	2,50	all:in
Pepper <i>Pfeffersoße</i>		
Roquefort	2,50	all:in
Roquefort <i>Roquefortsoße</i>		
Bearnesa	2,50	all:in
Bearnaise <i>Sauce béarnaise</i>		
Diana -champiñones	2,50	all:in
Diana (mushroom) <i>Diana (Champignons)</i>		



POSTRES

DESSERTS . NACHTISCH

		Supl.
Tarta de queso con salsa de frambuesas	5,50	all:in
Cheesecake with raspberry sauce <i>Käsetorte mit Himbeersoße</i>		
Parfait de naranja y chocolate	6,50	all:in
Orange and chocolate parfait <i>Orangen- und Schokoladen-Parfait</i>		
Semifrío de manzana verde con compota	6,50	all:in
Green apple semifreddo with compot <i>Halbgefrorenes aus grünen Äpfeln mit Kompott</i>		
Tiramisú. El postre italiano más conocido en el mundo	6,50	all:in
Tiramisu. The world's best-loved Italian dessert <i>Tiramisu. Das bekannteste italienische Dessert der Welt</i>		
Coulant de chocolate	6,50	all:in
Chocolate coulant <i>Schokoladen-Coulant</i>		
Surtido de quesos con frutos secos	6,50	all:in
Selection of cheeses with dried fruit and nuts <i>Käseplatte mit Nüssen und Trockenfrüchten</i>		
Helado de vainilla con salsa de chocolate	5,00	all:in
Vanilla Ice cream with chocolate sauce <i>Vanilleeis mit Schokoladensoße</i>		



POSTRES SIN GLUTEN

DESSERTS GLUTEN FREE . NACHTISCH GUTEN FREI

Ganache de chocolate con plátano y aguacate	6,50	all:in
Chocolate ganache with banana and avocado <i>Schokoladen-Ganache mit Banane und Avocado</i>		
 Fruta fresca de temporada	5,75	all:in
Fresh seasonal fruit <i>Frisches Obst der Saison</i>		
		

POSTRES VEGANO

VEGAN DESSERTS . VEGANER NACHTISCH

 Creemosas perlas de Tapioca con coco, caramelo y helado de limón	6,50	all:in
Creamy tapioca pearls with coconut, caramel and lemon ice cream <i>Cremige Tapioka-Perlen mit Kokos, Karamell und Zitroneneis</i>		
		

KIDS MENU

PARA LOS PEQUEÑOS DE LA CASA

FOR THE LITTLE KIDS OF HOME . FÜR DIE KINDER DES HAUSES

Supl.

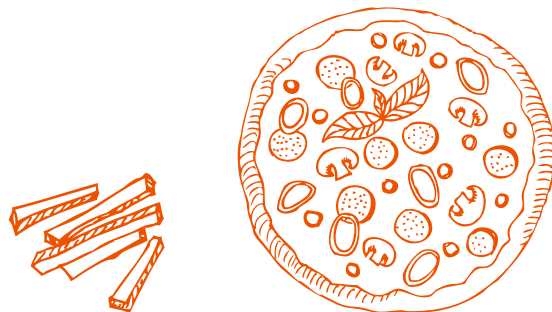
Cordon blue de pechuga de pollo con patatas deluxe	7,25	all:in
Chicken breast cordon bleu with deluxe potatoes <i>Cordon bleu aus Hähnchenbrust mit Deluxe-Kartoffeln</i>		
Lomitos de pollo crujientes con patatas fritas	6,75	all:in
Crispy mini chicken fillets with French fries <i>Knusprige Hähnchenlendchen mit Pommes frites</i>		
Fingers de pescado crujientes con patatas fritas	6,75	all:in
Crispy fish fingers with French fries <i>Knusprige Fischstäbchen mit Pommes frites</i>		
Macarrones o espaguetis Carbonara	6,25	all:in
Macaroni or spaghetti Carbonara <i>Makkaroni oder Spaghetti Carbonara</i>		
Pizza Prosciutto	7,25	all:in
Prosciutto pizza <i>Pizza Prosciutto</i>		
Pizza Margarita	6,50	all:in
Margherita pizza <i>Pizza Margherita</i>		
Maxi burger con patatas Deluxe	6,25	all:in
Hamburguesa de pollo o Hamburguesa mixta Maxi burger with deluxe fries Mini chicken burger or Mini beef and pork burger <i>Maxi-Burger mit Deluxe-Kartoffeln</i> <i>Kleiner Hähnchen-Burger oder Kleiner gemischter Hamburger</i>		
EXTRAS	1,00	all:in
Queso, bacón, lechuga y tomate Cheese, bacon, lettuce and tomato <i>Käse, Bacon, Kopfsalat und Tomaten</i>		

KIDS MENU

GUARNICIONES SIDE ORDERS . BEILAGEN

Supl.

Puré de patatas	3,25	all:in
Potato purée <i>Kartoffelpüree</i>		
Verduras salteadas	3,25	all:in
Sautéed vegetables <i>Sautiertes Gemüse</i>		
Arroz Pilaf	3,25	all:in
Pilaf rice <i>Pilaw-Reis</i>		
Patatas fritas	3,25	all:in
French fries <i>Pommes frites</i>		



KIDS MENU

POSTRES

DESSERTS . NACHTISCH

Supl.

Tarta de chocolate	4,75	all:in
Chocolate cake <i>Schokoladentorte</i>		
Natilla de vainilla	4,75	all:in
Vanilla custard pudding <i>Vanillecreme</i>		
Helados	3,25	all:in
Vainilla, fresa o chocolate Ice cream Vanilla, strawberry or chocolate <i>Eisspezialitäten</i> <i>Vanille, Erdbeere oder Schokolade</i>		
Ración de fruta fresca	3,25	all:in
Melón, sandía o melocotón en almíbar Portion of fresh fruit Melon, water melon or peach in syrup <i>Portion frisches Obst</i> <i>Honigmelone, Wassermelone oder Pfirsichkompott</i>		





WHO IS HUNGRY?



Special



PVP: IVA Incluido

VivaAC-2019-Blu



HOTELS VIVA & RESORTS
FUN BEGINS HERE!

PUERTO DE ALCUDIA

VIVA SUNRISE ****
VIVA EDEN LAGO ****
VANITY GOLF **** (ADULTS ONLY)

PLAYA DE MURO

VIVA BLUE & SPA ****

CALA MESQUIDA

VIVA CALA MESQUIDA RESORT & SPA ****
VANITY SUITE **** (ADULTS ONLY 16+)

CAPDEPERA

PREDI SON JAUMELL HOTEL RURAL

MORE THAN 20 YEARS HAVING FUN TOGETHER!



HOTELSVIVA.COM