



A LA CARTE GOURMET

VIVA J.NEPUJDO

ENTRADAS FRÍAS

PANACHE DE ENSALADA DE CABRA CALIENTE 7 €
ENSALADA DEL CHEF 7,50€
CARPAJO DE TERNERA CON ACEITE DE OLIVA Y QUESO DE PARMESANO 8,5€
JAMÓN IBÉRICO CON MELÓN 8,5€
ENSALADA GOURMET CON "FOIE GRAS" Y MOLLEJAS CONFITADAS 14,5€
ENSALADA SAJIN TROPICAL (foie gras, gambas, salmón ahumado, vísceras) 17€
TARRIJA DE "FOIE GRAS" DE PASTO DE LA CASA CON CONFITURA DE CEBOLLA 14€

ENTRADAS CALIENTE

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA 5€
GAMBAS GRATINADA CON CREMA DE BOGAVANTE 12€
VJETRAS A PROVENÇAL 14€
MEJILLONES GRATINADOS A LA MANERA "FRANÇES" 8,5 €
FOIE GRAS SALTEADO CON MANZANAS CARAMELIZADAS Y SALSA PORJO 18€
CARACOLES (6) A LA MANERA FRANÇES 8,5€
ANES DE RANA A LA PROVENÇAL 12,50€

PESCADOS

SUPREMA DE SALMÓN BRASEADO CON CHAMPAGNE 15€
FILETE DE RODABALLO AL VAPOR SALSA HOLANDAIS 19€
VJETRAS CON FETTUCCINIS SALSA "HOMARDINE" 18€
LENQUADO MEUNIERE 21€

EL VIVERO

BOGAVANTE BELLE-VUE 27€
BOGAVANTE A LA PLANCHA 27€
BOGAVANTE THERMIDOR 28€

LAS CARNES

MUSLO DE PASTO CONFITADO 12€
MAQUET DE PASTO CON SALSA DE PORJO 16€
RUMSTEAK DE BUEY CON SALSA AL GUSTO PJMIENTA VERDE, BEARNESA o GORGONZOLA 17€
SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA PJMIENTA VERDE, BEARNESA o GORGONZOLA 19,90€
SJLEA DE CORDERO CON SALSA MOSTAZA DE DIJON 21,5€
½ SJLEA DE CORDERO 18€
TCURNEDOS ROSSINI (solomillo al foie gras) 23€

POSTRES

TIRIS DE QUESO 5,5€
CREME BRULEE 4,5€
ISLA FLOJANTE (crema vainilla, merengue y chocolate) 5,5€
PROFITEROLES CON SALSA DE CHOCOLATE 6,5€
CEPA DE LA CASA (helado vainilla, amarena, crema) 5,5€
SABAYON CON FRUTA DE TEMPORADA 6€
TARTA TAJIN (tarta con manzanas caramelizadas y helado de vainilla) 6€
TIRAMISU ROJAS 5,5€
DAMA BLANCA 5€
EL CHOCOLATISSIM (mousse y helado de chocolate y nata) 6€