



plant based wonders
100% vegetal

el ViVA

·loving food·

·TAPAS·

·GILDAS·

Dos combinaciones perfectas de los encurtidos más famosos de nuestra tierra. Una de piparra, aceituna gordal, "anchoa", tomate seco y "queso" ahumado y la otra de piparra ahumada, aceituna, "anchoa" y "boquerón".

El matrimonio mejor avenido..... 7€

·TOSTA DE "ANCHOAS"·

Crujiente tostada de pan artesano, tomate del rico y "anchoas en salazón" de setas de cardo sobre una cama de mayo marinera. ¡Deliciosa!..... 9,20€

·"BOQUERONES" EN VINAGRE·

Aperitivo por excelencia de patatas fritas con "boquerones" de calabacín en vinagre. ¡Ni tu abuela notará la diferencia! 8,50€

·TOSTA DE PICADILLO DE "MORCILLA"·

De potente sabor, hecho con setas shitake frescas, un sin fin de especias y piñones, sobre una cama sueva de allioli.

¡Nada que envidiar a la original!9,80€

·"RABO DE TORO"·

Impresionante rabo de yuca* con patatas minibaby hecho a fuego lento, con todo el mimo que se merece con y con pan para mojar.

Si no te lo crees, ¡pruébalo! 14,50€

* La yuca es una fruta tropical que, al cocinarla, se asemeja muchísimo a la textura de la carne mechada.

·ENSALADAS·

·ENSALADA ISLA DE COLORES·

Tartar de mango, aguacate y tomate con quinoa, pepinillo, alcaparra, cebollita y un toque de guindilla.

Con barquitas de cogollos de lechuga. Salsa de lima, tahine, jengibre y soja para que te hagas tus tacos.....14,60€

·ENSALADA ARCO IRIS THAI·

Noodles de arroz con aceite de sésamo, cacahuetes, cilantro, lima y mezcla de paprikas orientales.

Con tallarines frescos de zanahoria, remolacha, calabacín, tomates cherries, canónigos y una salsa de curry, cúrcuma, leche de coco y agridulce con jengibre.....14,60€

·PARA COMPARTIR·

·PATATAS CAJÚN·

Gajos de patatas baby fritas y sazonadas en una mezcla de especias casera muy aromáticas de estilo Cajún con crema de "queso", salsa agria y "bacon" crujiente por encima.....7,55€

·YUCA DOS SALSAS·

Muchos dicen que es la mejor yuca* que han probado, y la verdad es que la hacemos impresionante!, cocida y luego frita, va acompañada de dos salsa top:

Veganesa de chipotle y crema de "queso cheddar"7,20€

* La yuca es un tubérculo originario de América que recuerda a la patata

·PATATAS VIVA·

Nuestras deliciosas patatas baby caseras fritas, con su allioli característico encima.....5,55€



el ViVA

·loving food·

·VEG·MEX·

·GUACAMOLE SUPER ESPECIAL·

Riquísimo guacamole especiado, con su pico de gallo, lombarda agri dulce, manzana y totopos caseros.
¡Una mezcla deliciosa!..... 13,90€

·QUESADILLA DE CUITLACOCHÉ·

Cuitlacoche (hongo del maíz) con boletus.
Con un topping de ensaladita y pico de gallo, para darle más frescor.
(2 unidades).....8,90€

·VIVA TACOS·

Hemos estudiado y adaptado las recetas tradicionales de los tacos más famosos de México, para que te puedas deleitar de todo su sabor, utilizando nada más que alimentos que nacen de la tierra.

·TACOS DE YACA PIBIL·

La yaca es una fruta tropical que al cocinarla se asemeja muchísimo a la textura de la carne mechada.
La maceramos con su típica marinada por no menos de 24 horas y cocinamos envuelta en hojas de banano al estilo pibil en olla de barro.
Con cebolla encurtida
(2 unidades)8,95€

·TACOS PASTOR·

Deliciosas setas de cardo y piña adobadas y asadas lentamente en un grill vertical, de corte fino y crujiente. Con cebollita fresca y cilantro (2 unidades).....8,95€

·NACHOS PRIMAVERA·

Sorprendente versión de totopos caseros, acompañados con cremoso humus (sin garbanzos) de zanahoria y remolacha, frijolititos salteados al chipotle, crema de "nata" agria y pico de gallo..... 14,50€

·TACOS DE "CHICHARRONES"·

De setas marinadas y fritas en su propio aceite, con "bacon", un sofrito bien succulento y pico de gallo
(2 unidades).....8,95€

·TRIO DE TACOS MEX·

Uno de cada para que no te quedes con ganas de probarlos todos.....14,95€

·TACOS DE "RABO DE TORO"·

No hemos podido contenernos, y es que este taco de "rabo" con pico de gallo, se sale del planeta... ¡Espectacular!
(2 unidades).....9,85€

·VIVA BURGERS·

·QUEEN·

Pan integral con semillas de amapola y sésamo, "queso" fundido, cebolla caramelizada y tomate a la plancha.... 15,55€

·CHINGONA·

Pan integral con semillas de amapola y sésamo, con aguacate, brotes de alfalfa, pico de gallo y jalapeños..... 15,55€

·SMASH "BACON CHEESE"·

EcoPan brioche del barrio, con nuestra salsa Viva, dos de nuestras "carne" bien prensadas, salsa tonkatsu (barbacoa japonesa), "queso" ahumado, "bacon", pepinillos y tres cebollas: cruda, confitada y crujiente..... 15,95€

·SMASH TRUFA "PARMESANO"·

EcoPan brioche del barrio, con 2 de nuestras "carne" bien prensadas, salsa súper aromática de trufa soriana, "queso" tipo parmesano italiano, pepinillos y tres cebollas: cruda, confitada y frita.....15,95€

·SMASH CHIPOTLE Y CUITLACOCHÉ·

EcoPan brioche del barrio, con dos de nuestras carne bien prensadas, salsa de chile chipotle y chile piquín, mix de setas, boletus y cuitlacoche (hongo del maíz), pepinillos, y las tres cebollas características: cruda, confitada y frita..... 15,95€

EXTRAS

"Queso" mozzarella, ahumado, cheddar, y/o parmesano..... 1,50€

"Bacon" y/o aguacate..... 2,00€

OPCIONES SIN GLUTEN

Toda nuestra carta tiene opciones sin gluten.

Pan de hamburguesa..... 1€ extra

·POSTRES·

·SÚPER CUKI·

Nuestra cookie de avena y chispitas de chocolate, con helado de avellana, chocolate caliente, chips de coco y piña y kiwi deshidratados..... 7,85€

·CHOCO COOKIE·

Galleta gigante de avena, semillas de chía, semillas de lino y chispas de chocolate...3,30€

·CHOCOLATE FOREVER·

Tarta de chocolate caliente, con stracciatella de leche de coco, salsa de chocolate, almendras y fresas deshidratadas..... 8,50€

·SÚPER CARROT CAKE·

¡Sí, es posible, sin huevo y sin lácteos! Nuestra tarta de zanahoria, única e inigualable, con nueces.....7,90€

·TARTA TRES LECHE·

Tarta tres leches, al más puro latín style con leche condensada casera de coco, soja y "nata"7,75€

·BIO HELADOS·

Pregunta sabores a tu camarero:

1 bola..... 3,50€

Cucurucho 1 bola..... 3,80€

2 bolas..... 7€

el ViVA

·loving food·

·BEBIDAS FRÍAS·

·CERVEZAS·

Corona.....	4,00€
Ipa Yakima Valley.....	4,00€
Doble (San Miguel I516).....	3,50€
Grande.....	4,50€
Alhambra (1925)	4,00€
Maestra.....	4,00€
Mahou tostada 0'0	3,80€
Tercio Mahou	3,80€
San Miguel 0'0	3,70€
Sin gluten	4,00€

·VINOS TINTOS·

Copa Rioja o Ribera del Duero	3,50€
Botella Rioja o Ribera.....	21,00€

·VINOS BLANCOS·

Copa de Rueda o Albariño.....	3,40€
Botella Rueda o Albariño.....	19,95€

·ROSADO·

Copa.....	3,30€	Botella.....	19,50€
-----------	-------	--------------	--------

·OTROS·

Copa de sangría ECO.....	6,00€
Copa de sangría.....	5,00€
Tinto de verano	4,50€

·COPAS·

Combinado	9,00€		
Combinado premium	10,00€		
Baileys vegano 7€ Baileys vegano Frozen 8€			
Pacharán y licores de hierbas:			
chupito	3,50€	con hielo.....	4,50€

·REFRESCOS·

Kombucha artesana.....	4,00€
Cocacola, Fanta, Sprite, Nestea.....	3,20€

·AGUA·

Sin gas 500ml.....	2€	1 litro	3,50€
Con gas			2,50€

·BATIDOS· (con leche de soja y coco)

Silvestre (fresa).....	6€
Tropical (plátano y coco).....	6€

·ZUMOS·

Depurativo (naranja, piña y remolacha)	
Energético (manzana, zanahoria, apio y jengibre)	
Antioxidante (manzana y kiwi)	
Súper C (naranja y fresas)	
.....	5,50€
Limonada Natural.....	4,50€

·SUPERFOODS·

Chupito de zumo de manzana con:	
·Maca (aporta energía, vitalidad y aumenta la libido).	
·Espirulina (proteína vegetal, adelgazante).	
·Hierba de la cebada (Purifica el organismo)	
.....	3,00€

·BEBIDAS CALIENTES·

·CAFÉS·

Café solo.....	2,00€	Cortado.....	2,25€
Con doble....	3,50€		
Café con leche (soja o mix de soja o avena y coco).....	2,50€		
Café americano	2,00€		
Capuccino	3,00€		
Café frapé / con leche / con Bayleys vegano	4,00/5,00€	/7,50€	
Carajillo	3,00€		
Carajillo de Bayleys vegano.....	3,00€		

·TÉS·

Negro, rojo, Verde	3,25€
Energético (rojo con vainilla).....	3,25€
Depurativo (verde con lima japonesa).....	3,25€
Moruno (verde con hierbabuena)	3,75€
Chai leche de soja/frappé	3,50€/4,50€
Té frio (rojo con piña overde con limón)	4,50€

·INFUSIONES·

Digestiva, relajante o frutos rojos.....	3,25€
Rooibos (especiado o afrutado).....	3,25€
Manzanilla, menta poleo.....	2,90€

·CACAO PURO BIO A LA TAZA·

Gran antioxidante y energético.	
Con leche vegetal o agua.....	3,25€

·CÓCTELES·

Todos ellos elaborados con fruta natural fresca o en helado.

·FROZEN·

Con helado de frutas naturales
y alcohol.....10€

MARACUPINHA: Helado de maracuyá y cachaça

COCO·LOCO: Helado de coco, leche de coco, zumo de piña y ron

KAIPIROSHKA: Helado de fresa, frambuesa o frutos del bosque y vodka

COCO·MANGO Helado de coco, helado de mango, leche de coco y ron

MOJITO·FOZEN: Helado de mojito y ron

CHOCO·WHISKY/RON: Helado de chocolate y whisky o ron

GINLEMON: Helado de limón y gin

·FRESH FRUIT·

Con fruta fresca y alcohol9€

MOJITO Y MOJITO DE FRESA

CAIPIRINHA: Cachaça y limón o fresa

CAIPIROSKA: Vodka y fresa o naranja

DAIKIRI: Ron y limón o frutos del bosque

VIVA VEGGIE BAILEYS: Baileys casero especial de Viva7 €

·DESAYUNOS·

Nuestro pan es artesano, del barrio, hecho con harinas eco fermentadas con mucho tiempo y amor para que te sienta genial.

Todos nuestros desayunos vienen con:
café, té, infusión o caña.

·WACA·WACA·

Gran tostada, aguacate, pico de gallo y tomate..... 6,00€

·REVOLTOSA·

Gran tostada, revuelto de tofu, champiñón y queso..... 6,50€

·MARGARITA·

Gran tostada, tomate natural, orégano, queso fundido.....6,00€

·PAYESA·

Gran tostada con aiceite y tomate..... 5,00€

·DULCE·

Tarta 6,50€

·AÇAÍ· FROZEN·

Açaí (Fruta súper energética y antioxidante por excelencia), con granola de frutos secos, plátano y fresas deshidratadas8,00 €

·MEX· PA' LA CRUDA·

Chilaquiles (totopos) con "chicharrones" salsa de "queso", "nata agria", frijolitos y pico de gallo.....10,00€

·EXTRA·

Zumo de naranja..... 4,00 €

·MENÚ·

de lunes a viernes de 13,00 a 16,30 h

Añade a tu menú cualquiera de nuestros extras:
queso curado, blue, ahumado, mozzarella, tomate seco o aguacate por 1,50 €

o cambia tus patatas por yuca frita por 2,50 €

·MENÚ · WRAP·

Delicioso Wrap relleno de batata dulce, brócoli, zanahoria, calabacín y tomate a la parrilla.

Con espinacas y cremosa salsa de limón a las hierbas mediterráneas.

Acompañado de nuestras patatas gajo con nuestro allioli casero,
y tu elección de un bowl de ensalada o crema/ gazpacho.

Bebida, postre o café..... 14 €

·MENÚ · SÁLAD·

Completísima, equilibrada y Super Healthy. Ensalada de quinoa o pasta de lenteja roja, papardelle de calabacín, lombarda agridulce, zanahoria, lechuga, canónigos, tomates cherry, manzana, mix de semillas y brotes germinados ¡Pura Vida!

Con vinagreta de naranja y soja.

Acompañada de crema del día o gazpacho en verano.

Bebida, postre o café..... 14 €

·MENÚ· BURGER·

Deliciosa Viva Burger especial para el menú con nuestra "carne", salsa y pan casero, lechuga, tomate, cebolla a la plancha y pepinillos.

Acompañada de patatas gajo y un bol de ensalada o crema del día en invierno o gazpacho en verano.

Bebida, postre o café..... 14 €

·MENÚ · BURRITO·

Un succulento burrito de Chilaquiles de Totopos de maíz con salsa verde, frijolitos, carnitas de shitake, salsas de queso y agria, y pico de Gallo.

Acompañado de patatas gajo y un bol de ensalada o crema del día en invierno o gazpacho en verano.

Bebida, postre o café..... 14 €