



by Mada

·TAPAS · VEG·MEX· TACOS·

·VIVA· BURGERS ·

·DESAYUNOS · MENÚS·

·NUESTRO PLATO ESTRELLA·

·"RABO DE TORO"·

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

Si no te lo crees, ¡pruébalo! 14,50€

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



Tosta de anchoas



Tosta de morcilla



·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, aceituna, "anchoa" y "boquerón".
El matrimonio mejoravenido..... 6,90€

·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! 8,25€

·TOSTA DE PICADILLO DE "MORCILLA"·

De potente sabor, hecho con setas shiitake frescas, un sin fin de especias y piñones, sobre una cama suave de allioli.
¡Nada que envidiar a la original!9,80€

10% servicio en terraza

·VEG·MEX·

·GUACAMOLE SUPER ESPECIAL·

Riquísimo guacamole especiado, con su pico de gallo, lombarda agridulce, manzana y totopos caseros.

¡Una mezcla deliciosa!..... 13,90€

·QUESADILLA DE CUITLACOCHÉ·

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



·NACHOS PRIMAVERA·

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

·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.

¡¡¡IMPRESIONANTES!!!

Todos los tacos van con tortillas artesanas de maíz.

·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, asadas lentamente en un grill vertical, de corte fino y crujiente. Con cebollita fresca y cilantro (2 unidades).....8,80€

·TACOS DE "CHICHARRONES"·

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

·TRIO DE TACOS MEX·

El triple de sabroso.....14,50€

Unidad de tacos mex extra.....4,50

·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€

Unidad de tacos de rabo extra.....4,95

·CUARTETO DE TACOS·

Uno de cada para que no te quedes con ganas de probarlos todos.....19,00€



·VIVA BURGERS·

·QUEEN·

Pan artesano, bio e integral con semillas, con nuestra salsa Viva, "queso" fundido, cebolla caramelizada y tomate a la plancha.... 15,55€

·CHINGONA·

Pan artesano, bio e integral con semillas, con nuestra salsa Viva, aguacate, 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, "doble 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, tomate seco en aceite, 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

Acompaña tu VivaBurger con

Patatas con alioli..... 2,50€

Yuca con alioli.....3,50€

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

"Bacon" y/o aguacate..... 2,00€

OPCIONES SIN GLUTEN

Pan de hamburguesa sin gluten..... 1€ extra

Toda nuestra carta tiene opciones sin gluten.

·PAPAS PA' 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€

·PATATAS VIVA·

Nuestras deliciosas patatas baby caseras fritas, con su alioli característico encima.....6,55€

·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 salsas top: "Mayonesa" de chipotle y crema de "queso cheddar"7,20€

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



·VIVA NIÑOS·

·KIDS BURGER·

Pan integral, nuestra "carne", tomate, lechuga, pepinillos, cebolla frita y nuestra salsa.....12,55 €

·PASTA KIDS·

Espagueti integrales con tomate, boloñesa de carne de soja y queso rallado aparte.....8,90 €

10% servicio en terraza

·ENSALADAS·

·ENSALADA ISLA DE COLORES·

Tartar de mango, aguacate y tomate con quinoa, pepinillo, alcaparra, cebollita y un toque de guindilla. Con salsa de lima, tahine y jengibre.

Con barquitas de cogollos de lechuga para que te hagas tus tacos.....14,60€

·ENSALADA ARCO IRIS THAI·

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

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



·DESAYUNOS · BRUNCH·

Todas las mañanas de 11h a 13h.

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..... 6,50€

·REVOLTOSA·

Gran tostada, revuelto de tofu, champiñón y queso..... 7,50€

·MARGARITA·

Gran tostada, tomate natural, orégano, queso fundido.....6,50€

·PAYESA·

Gran tostada con aiceite y tomate..... 5,50€

·DULCE·

Tarta 7,50€

·AÇAÍ · FROZEN·

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

·PA' LA CRUDA·

Chilaquiles (totopos) con "chicharrones" salsa de "queso", "nata agria", frijolitos y pico de gallo.....10,50€

·MEX·

Plato combinado de "huevos revueltos" de tofu con sofrito de tomate, cebolla, pimientos, tomate natural y chipotle. Una quesadilla con tomate y orégano y frijolitos salteados.....12,50€

·EXTRA·

Zumo de naranja..... 4,00 €

10% servicio en terraza



·MENÚ· MEDIODÍA·

De lunes a viernes de 13,00h a 16,30 h. no festivos.

Añade a tu menú cualquiera de nuestros extras:

"Quesos", curado, ahumado, mozzarella, parmesano, cheddar, tomate seco o aguacate por.....1,50€

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

Todos los menús llevan bebida, postre o café..... 15,00 €

·MENÚ · RANCHERO·

"Huevos revueltos" de tofu con sofrito de tomate, cebolla, pimientos. Acompañado de frijolitos y patatas cajun con salsa agria y de "queso" cheddar.

A elegir entre un bowl de ensalada o crema del día o gazpacho en verano.

·MENÚ · SALAD·

Completísima, equilibrada y Super Healthy ensalada de quinoa, 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.

·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.

·MENÚ · BURRITO·

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

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



El equipo de el Viva y yo, deseamos de corazón que os guste la nueva carta que hemos creado con todo nuestro mejor saber hacer.

Son casi 30 años que llevamos alimentando vuestros sentidos: los que se ven y los que se sienten.

Nos mueve la ilusión de sorprenderos y haceros disfrutar de la experiencia de comer en el nuevo Viva, fruto de la evolución de todos estos años de trabajo e investigación en las diferentes cocinas del mundo.

Con respeto y admiración hemos versionado los platos más emblemáticos de la cocina española y mejicana, jugando con los sabores y texturas para que lo disfrutes al máximo en cada bocado.

Y como tenía que ser , hemos mantenido las tops Viva Burgers para que las sigáis gozando.

Cada plato de esta carta lleva mucho trabajo, una elaboración artesanal y cuidada. Utilizando los vegetales más frescos, que selecciona nuestro jefe de cocina cada día directamente en el mercado. Nuestra intención es aportar una alternativa sabrosa, divertida, sana y sostenible , para que en tu día a día reduzcas o elimines el consumo de producto animal que tanto daño está haciendo a la salud de las personas y a nuestro hermoso planeta.

Para acompañar tu comida prueba nuestros originales cócteles Mex, clásicos o con helado natural, o déjate asesorar sobre nuestra bodega de vinos especiales cuidadosamente seleccionados.

GRACIAS POR ELEGIRNOS Y POR COMPARTIR

MADA

¡VIVA LA VIDA!



by Mada

·BODEGA · VIVA·

·POSTRES · GOURMET·



·COCTELERÍA · VIVA · GOURMET·

·VIVA · MÉXICO·

VIVA MARGARITA: Tequila, licor de Humo de chile chipotle, triple seco y zumo de lima

BLOODY DE HUMO: Mezcal Unión, zumo de tomate, zumo de lima, licor Humo de chile chipotle, miso de soja, sal, pimienta, sriracha y salsa tonkatsu.

VIRGEN DE LA PALOMA: Mezcal Unión / Tequila Nodo, zumo de lima y soda de pomelo.

CAFÉ POWER: Tequila 7 Leguas reposado, leche condensada, triple seco y café.

PASIÓN TOTAL: Tequila Nodo, zumo de lima, triple seco y fruta de la pasión (frozen).

TEQUILA BANGKOK: Tequila Nodo, leche de coco, lima, ralladura de lima y sirope de jengibre.

HUMOTÓNIC: Licor Humo de chile chipotle, zumo de lima y tónica.

PEPINO FRESH: Tequila , pepino, lima, hierba buena y sirope de ágave (froz).

TODOS.....12€

10% servicio en terraza



· VIVA · CLÁSICOS ·

MOJITO DE LIMA O FRESA: Ron y lima o fresa con su toque de hierbabuena.

CAIPIRINHA: Cachaça y lima o fresa

MARGARITA CLÁSICO: Tequila, triple seco y lima.

CAIPIROSCA DE LIMÓN O FRESA: Vodka y limón o fresa.

TODOS.....9€



·VIVA · FROZEN·

Con helado de frutas naturales y alcohol.

MARACUPINHA: Helado de maracuyá y cachaça.

PIÑA COLADA: Helado de coco, zumo de piña y ron.

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

CAIPIROSHKA: Helado de fresa, frambuesa o limón con vodka o cachaça.

MOJITO FOZEN: Helado de mojito con ron.

CRAZY CHOCO: Helado de chocolate con ron o whisky.

TODOS.....11€

·BODEGA ·VIVA ·VINOS ·GOURMET·

·BLANCOS·

·CAMPOS DE DULCINEA· (eco)

100% Sauvignon Blanc, D.O. Tierra de Castilla.
Aroma a fruta tropical, hierba fresca y hinojo.
Fresco en boca, acidez suave.
Copa.....3,40€ Botella.....19,50€

·DR. LOOSEN·

100% Riesling. Mosela, Alemania.
Dulce pero seco. Muy aromático, con toques
de frutas y flores.
Copa.....3,40€ Botella.....19,50€

·BASA·

90% Verdejo y 10% Viura. D.O. Rueda.
Con uvas de viñedos autóctonas.
Fresco sabor a fruta blanca,
equilibrada acidez.
Copa.....3,50 €Botella.....20€

·AROTOS DEL PENDÓN·

100% Albarín blanco. D.O. Castilla y León.
Fresco y dulce en boca, con aroma a flores
blancas y fruta madura. Lleno de cuerpo y
complejidad.
Botella.....22,50€

·PÉT-NAT L'ENCLÒS· (eco)

100% Malvasía de Sitges Penedès, Sant Sadurní
d'Anoia.
Espumoso con poca burbuja, afrutado,
refrescante, alegre y elegante.
Botella.....25€

·CLARETES·

·CLARETE DE LUNA·

80% Tempranillo, 20% Verdejo, Albillo y
Garnacha. D.O. Cigales.
Aroma a frutos rojos, seco en boca, sabroso y
frutal con toques cítricos.
Copa.....3,40€ Porrón / botella.....19,50€

·ALEGRE VALGAÑÓN CLARETE·

50% Garnacha, 50% Viura. D.O.P. Rioja.
Aromas de melocotón, frambuesa, mentol,
seco y refrescante.
Botella.....21€

·TINTOS·

·CAMPOS DE DULCINEA· (eco)

100% Tempranillo, D.O. Tierra de Castilla.
Tanino dulce y suave, sabroso y elegante, con
aromas a frutos rojos y madera.
Copa.....3,40€ Botella.....19,50€

·CASTRO DE VALTUILLE JOVEN·

100% Mencía. D.O. Bierzo.
Un vino joven fresco con ciertos sabores
herbales, delicado y balanceado.
Copa.....3,40€ Botella.....19,50€

·DEPAULA·

100% Monastrell. D.O. Manchuela.
Con cuerpo y al mismo tiempo fresco, y
lleno de toques frutales.
Copa.....3,50€ Botella.....20€

·CORRIENTE· (eco)

Tempranillo, Graciano, Garnacha. D.O.P. Rioja
Fresco, ligero, agradable, de aroma
rerescante a fruta roja, pimienta y un toque
de café.
Botella.....22,50€

·ARROCAL JOVEN ROBLE·

100% Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.
De cuerpo medio, con acidez correcta y bien
equilibrado. Frutal y final intenso.
Botella.....21€

·CERVEZAS ·VIVA ·GOURMET·

Corona.....	4,00€
Ipa Yakima Valley.....	4,00€
Doble (San Miguel 1516).....	3,50€
Grande.....	4,50€
Alhambra (1925)	4,00€
Maestra.....	4,00€
Mahou sin filtrar.....	4,00€
Mahou tostada 0'0	3,80€
Tercio Mahou	3,80€
San Miguel 0'0	3,70€
Sin gluten	4,00€

·COPAS·

Copa de sangría ECO.....	6,00€
Copa de sangría.....	5,00€
Tinto de verano	4,50€
Vermut.....	4,00€
"Aperol" vegano.....	6,50€
Combinado	8,50€
Combinado premium	10,00€
Baileys vegano 7€ Baileys vegano Frozen 8€	
Pacharán y licores de hierbas:	
chupito	3,50€ con hielo.....4,50€

10% servicio en terraza



•BEBIDAS SIN•

•KOMBUCHAS•

(Refresco natural y ecológico fermentado)

- Kombujito (mojito: Lima, limón y hierbabuena)
- Gingervida (jengibre y limón)
- Supergreen (Kiwi, pepino y espirulina)
- Superglow (fresa, lima, limón, hibisco, aloe vera y bayas de goji)

Kombucha Komvida.....4,00€

•ZUMOS•

- Depurativo(naranja, piña y remolacha)..5,50€
- Energético (manzana, zanahoria, apio y jengibre)5,50€
- Antioxidante (manzana y kiwi).....5,50€
- Súper C (naranja y fresas)5,50€
- Zumo de naranja natural4,50€
- Limonada Natural4,50€

•BATIDOS•

(con leche de soja y coco)

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

•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€

•REFRESCOS•

Fanta, Sprite, Nestea, Coca Cola..... 3,20€

•AGUA•

- Sin gas 500ml.....2€ I litro3,50€
- Con gas 2,50€

•CAFÉS•

- Café solo..... 2,00€
- Cortado..... 2,25€
- Con hielo..... 2,10€
- Café doble 3,50€
- Café con leche (soja o mix de soja o avena y coco).....2,50€
- Café con Baileys vegano..... 5,00€
- Café americano2,00€
- Capuccino 3,00€
- Café frapé / con leche / con Baileys vegano 3,00/4,00€/6,50€
- Café bombón..... 3,00€
- Carajillo3,00€
- Carajillo de Baileys vegano 3,50€

•TÉS•

- Negro, rojo, Verde3,25€
- Energético (rojo con vainilla).....3,25€
- Depurativo (verde con lima japonesa).....3,25€
- Moruno (verde con hierbabuena)3,75€
- Chai leche de soja/frappé3,50€/4,50€
- Té frío(rojo con piña o verde con limón) 4.50€

•INFUSIONES•

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

•CACAO•

CACAO PURO BIO A LA TAZA

Gran antioxidante y energético.

Con leche vegetal o agua.....3,25€



10% servicio en terraza





Viva la pasión



·POSTRES · GOURMET·

·VIVA LA PASIÓN·

Increíble crema de maracuyá con totopos de chocolate, fresas, piña y kiwi deshidratados regados con salsa de albaricoque al licor de Humo (Licor de chipotle).
¡Una explosión de pasión!.....8,15€

·TARTA TRES LECHE·

Tarta tres leches, al más puro latín style con leche condensada casera de coco, soja y "nata".....7,80€

·SÚPER CARROT CAKE·

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

·CHOCOLATE FOREVER·

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

·SÚPER CUKI·

Nuestra choco cookie, con helado de avellana, chocolate caliente, chips de coco, piña y kiwi deshidratados..... 7,25€

·CHOCO COOKIE·

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

·BIO HELADOS·

Pregunta sabores a tu camarero:

1 bola..... 3,50€

Cucurucho 1 bola..... 3,80€

2 bolas..... 7€

Súper Carror Cake



Chocolate Forever