

# vivanti

R E S O R T

## CÓCTELES

<b>Margarita</b> Tequila, triple sec y limón También puedes pedirla de maracuyá	48.000	<b>Amore Milano</b> Whisky, campari, naranja, limón y gotas angostura	48.000
<b>Screaming Orgasm</b> Baileys, amaretto, licor de café, vodka y leche	48.000	<b>Espresso de Medianoche</b> Vodka, frangelico y café espresso	41.000
<b>Moscow Mule</b> Vodka, limón y ginger beer	48.000	<b>Carajillo</b> Licor 43 y café espresso	41.000
<b>Caipirinha</b> Cachaza, limón y azúcar	42.000	<b>Místico</b> Tequila, Saint Germain, té verde, triple sec y vino tinto	52.000
<b>Negroni</b> Gin, campari y vermouth rosso	62.000	<b>Gran Vivanti</b> Ron, Jagermeister, sirope de kiwi, zumo de manzana y limón	62.000
<b>Scream Dream Vivanti</b> Mezcal, gin, limón y sirope de hierbas	42.000	<b>Nómada</b> Vodka, triple sec, sirope limonaria, limón y gotas angostura	48.000
<b>Mojito</b> Ron, limón, azúcar y ginger ale	42.000	<b>Gin Tonic</b> Gin y agua tónica	55.000
<b>Pornstar Martini</b> Vodka, maracuyá y sirope de vainilla	42.000	<b>Long Island Ice Tea</b> Vodka, ron, tequila, gin, triple sec, limón y Coca Cola	58.000
<b>Enzoni</b> Gin, campari, uvas verdes, limón y sirope simple	48.000	<b>Piña colada</b> Crema de coco, zumo de piña y ron añejo	39.000
<b>Hendrick's Bramble Tonic</b> Gin Hendricks, sirope de frutos rojos, limón y agua tónica	58.000		

## MÓCKTAILS

<b>Berry Mojito</b> Limón, sirope de hierbas, sirope de frutos rojos y ginger beer	25.000	<b>Forest Vivanti</b> Sirope de hierbas, limón, albahaca y jengibre limón	25.000
--	--------	---	--------

## SANGRÍAS

<b>Sangría Lambrusco tinto o rosé</b> Lambrusco, sirope de frutos rojos, vodka, limón, naranja y mix de frutas	200.000	<b>Sangría Malvasia</b> Vino blanco espumoso, sirope de maracuyá, vodka, limón, naranja y mix de frutas	200.000
--	---------	--	---------



# vivanti

R E S O R T

## DESAYUNOS

Su desayuno incluye una opción de huevos, una bebida caliente y el jugo del día.

### Opciones de huevos:

#### Americanos

Jamón, cebolla caramelizada, salsa de queso y cebollín

#### Colombianos

Chorizo de ternera, hogao, quesito y cilantro

#### Napolitanos

Salsa napolitana, queso mozzarella y albahaca

#### Omelette francés

Jamón, queso y cebollín

#### Sánduche Vivanti

Tocineta, salsa de queso y aguacate

\*El costo extra de los huevos es de 20.000 COP\*

### Acompañantes:

Pancakes con frutas y sirope	18.000	Torta de banano con rodajas de banano y caramelo	14.000
Pan baguette con mantequilla y mermelada	16.000	Surtido de frutas frescas	14.000
Granola con yogurt y frutas	16.000	Calentado (fríjoles, arroz y hogao)	12.000

### Opciones de cafés

Café expreso	8.500	Macchiato	9.500
Café americano	8.500	Capuccino	10.500

### Opciones jugos

Mango	Piña	Limonada de coco	12.000
Maracuyá	Mora	Piña colada sin licor	12.000
Lulo	Guanábana		
Fresa			

En agua 10.000 / En leche 12.000



# vivanti

R E S O R T

## ENTRADAS

<b>Carpaccio de pulpo</b> Carpaccio de pulpo, vinagreta Ibérica y mizuna	41.000	<b>Mejillones</b> Mejillones gratinados con mantequilla de perejil, ajo y limón	36.000
<b>Burrata</b>  Burrata artesanal, rúgula, pimentones confitados y balsámico	39.000	<b>Raviolis</b>  Raviolis rellenos de ricotta y espinacas en crema de portobellos	39.000
<b>Tabla de madurados</b> Tabla de madurados artesanales, pan y tomate	41.000	<b>Sopa de cebolla</b> Sopa de cebolla gratinada	31.000
<b>Carpaccio de res</b> Carpaccio de res, rúgula y aceite de oliva extra virgen, balsámico y parmigiano reggiano	49.000	<b>Croquetas de pepperoni</b> Croquetas de pepperoni, salsa de pimentones ahumados	36.000

## FUERTES

<b>Morrillo</b> Morrillo braseado 6 horas en vino tinto, puré de papa, tomates cherries y espárragos	69.000	<b>Pollo rostizado</b> ½ pollo rostizado estilo "pil-pil", jus de cocción, mini criollas, mix de lechugas	69.000
<b>Tilapia</b> Tilapia frita (500gr), chimichurri tropical, arroz de coco, patacones y ají de tomate de árbol	65.000	<b>Mejillones en salsa cremosa</b> Mejillones en salsa cremosa de albahaca o salsa al vino blanco, ajo y crema. Acompañados como siempre de papas a la francesa	65.000
<b>Porchetta</b> Porchetta en cocción lenta, risotto y jus de cerdo	69.000	<b>Milanesa de cerdo</b> Milanesa de cerdo, ñoquis cremosos al pesto	51.000

## PASTAS CASERAS Y ARRÓCES

<b>Pastas al vodka</b> Pastas caseras al vodka, pomodoro y crema, toque picoso, guanciale y parmigiano reggiano	54.000	<b>Pasta a la carbonara</b> Pastas caseras a la carbonara con guanciale, huevo, pimienta negra y pecorino romano	54.000
<b>Ñoquis</b>  Ñoquis con espárragos, setas, crema al vino blanco y parmigiano reggiano	46.000	<b>Arroz caldoso</b> Arroz caldoso de mar, bisqué de gambas y mix de futos del mar	69.000
<b>Pastas con mejillones</b> Pastas caseras con mejillones, ajo, aceite oliva extra virgen, vino blanco, perejil y peperoncino	49.000	<b>Paella mixta</b> Arroz ibérico con carne de res, cerdo, camarones y mejillones, servido con alioli	79.000

Adiciones:

<b>Porción de pan baguette</b>	4.500	<b>Porción de parmesano italiano</b>	6.500
--------------------------------	-------	--------------------------------------	-------



# vivanti

R E S O R T

## PARRILLA

Baby-beef 250gr	75.000
Punta de anca 250gr	75.000
Pechuga de pollo 200gr	45.000
Chuleta de cerdo 300gr	55.000

### Acompañantes:

Nuestros cortes a la parrilla vienen con acompañantes a escoger:

- Papas a la francesa
- Mini criollas en mantequilla de ajo y romero
- Verduras confitadas al horno en pesto de perejil
- Mix de lechugas en vinagreta dijon

## SNACKS

<b>Hamburguesa Italiana</b> Carne de res premium, mozzarella, salsa cremosa al pesto y tomates confitados	49.000
<b>Hamburguesa clásica</b> Carne premium, queso cheddar, tocineta, cebolla caramelizada, lechuga y tomate	49.000
<b>Sanduche porchetta</b> Sanduche de porchetta, aioli, cebollas encurtidas, pecorino romano y mizuna	49.000
<b>Ceviche de chicharrón</b> Trozos de chicharrón, cebolla roja, cilantro y limón	41.000
<b>Ensalada Vivanti</b> mix de lechugas, vinagreta balsámica, mango, ají dulce, aguacate, supremas de naranja, tomates concasse Adiciones: Camarones 15.000 Pollo 15.000	32.000

<b>Picada Vivanti</b> (2-3 personas) Chicharron, chorizo, empanadas, pollo apanado, arepas, criollas, guacamole y ají picante	85.000
<b>Empanadas colombianas</b> Empanaditas cocteleras (carne, queso o papas ) x 10	18.000
<b>Papitas criollas</b> Papas criollas chorreadas	25.000
<b>Papas a la francesa</b> Porción de papas a la francesas	12.000
<b>Ensalada pollo a la naranja</b> Mix de lechugas, vinagreta dijon, pepinos encurtidos, tomate cherry, pollo frito a la salsa de naranja y pecorino	42.000

## POSTRES

<b>Crème brûlée</b> Crème brûlée de haba tonka	18.000
<b>Pie de limón</b> Pie de limón con merengón italiano	18.000
<b>Fondant de chocolate</b> Fondant de chocolate amargo y crema inglesa	18.000

<b>Pie de manzana</b> Pie de manzanas caramelizada y helado vainilla	18.000
<b>Fresas con crema</b>	18.000
<b>Pana-cotta</b> Pana-cotta de gulupa, crumble de chocolate amargo	16.000



# vivanti

RESORT

## CERVEZAS

Club Colombia Dorada	12.000	Aguila Light	12.000
Club Colombia Roja	12.000	Stella Artois	18.000
Club Colombia Negra	12.000	Corona	18.000
Aguila	12.000		

## SÓFTS

Coca Cola	8.000	Té Hatsu	8.000
Coca Cola zero	8.000	Soda Juniper Toronja	12.000
Quatro	8.000	Ginger Beer	12.000
Sprite	8.000	Canada Dry (agua tónica)	12.000
Mil976 (agua tónica)	12.000	Red Bull	20.000
Electrolit	18.000	Gatorade	15.000

## JUGOS

Mango	Piña	Limonada de coco	12.000
Maracuyá	Mora	Piña colada sin licor	12.000
Lulo	Guabábana		
Fresa			
En agua 10.000 / En leche 12.000			

## VINOS BLANCOS

Pieropan Soave Classico 2022 - Italia	226.000	Alta Alella Parvus 2022 - España	248.000
Prólogos Sauvignon Blanc - Chile	187.000	Pazo Baión Albariño - España	365.000
Pieropan La Rocca 2021 - Italia	480.000		



# vivanti

R E S O R T

## VINOS TINTOS

La Posta Malbec Argentina	175.000	Catena Cabernet Sauvignon 2021 - Argentina	266.000
Monsanto Chianti Classico - Italia	379.000	Toscana Sangiovese Italia	143.000
Clos Des Fous 2021- Italia	215.000	Niepoort Diálogo Douro Portugal	125.000
Lanzaga LZ 2020 - España	230.000	El Enemigo Malbec 2019 - Argentina	390.000
Nicalò Valpolicella 2020 - Italia	275.000	Amarone Valpolicella 2019 - Italia	830.000
Ostatu Rioja Alavesa 2018 - España	285.000	Fossacolle Brunello di Montalcino 2017 - Italia	765.000

## ESPUMANANTES

Alta Alella Mirgin Gran Reserva 2018 España	280.000	Malvasia Ceci 27 Italia	125.000
Lambrusco tinto y rosé Ceci 27 Italia	115.000	JP Chenet Rosado Francés	119.000

## CÓPAS DE VINO

La Posta Tinto Malbec	35.000	Recontra Pinot Grigio Argentina (copa vino blanco)	35.000
Recontra Bonarda Argentina (copa tinto)	35.000		

