
Menú VIVE RODA



ENTRANTES – STARTERS

Croqueta cremosa de jamón ibérico 2,90

Creamy Iberian ham croquette

🍷🍷🍷🍷

Croqueta de chuletón de vaca madurada con cecina y queso añejo 3,00

Matured beef ribeye croquette with cured meat and aged cheese

🍷🍷🍷🍷🍷

Marinera o Marinero tradicional murciana 2,80

Bread stick with russian salad and anchovy or boquerón

🍷🍷🍷

Marinera en “crespillo” con sardina ahumada y piparra 4,20

Marinera in “crespillo” with smoked sardine and piparra

🍷🍷🍷🍷🍷

Langostino crujiente envuelto en panko con mayonesa Kimche 2'90

Crispy prawns wrapped in panko with Kimche mayonnaise

🍷🍷🍷🍷🍷

Patatas gauchas bravas 9,80

Gaucha Bravas Potatoes

🍷🍷🍷🍷

Jamón Ibérico al corte 16,00 / 24,00

Iberian Ham cut

🍷

Tabla de quesos nacionales e internacionales al corte 7'80pp

Table of national and international cheeses cuts

🍷🍷

Degustación de diferentes aceites Premium 3'80pp

Tasting of different Premium oils

(Se sirve para la totalidad de la mesa - Served for the entire table)

Pan masa madre con ali oli y tomate 4,90

Sourdough bread with aioli and tomato

🍷🍷🍷

Ensaladilla rusa con regañás 7,90

Russian potato salad with regañás

🍷🍷🍷🍷🍷

ENSALADAS FRESCAS – FRESH SALADS

Ensalada de queso de cabra caramelizado con migas dulces de frutos secos, membrillo de calabaza y peras al vino tinto 15,80

Caramelized goat cheese salad with sweet dried fruit crumbs, pumpkin quince and pears in red wine

🍷🍷🍷🍷

Ensalada del César con pollo campero, pesto y chips de bacon y trigo 15'80

Caesar salad with free-range chicken, pesto, and bacon and wheat crisps

🍷🍷🍷🍷🍷

Tomate aliñado con ventresca en semisalazón y alcaparras 15,00

Tomato seasoned with semi-salted tuna meat and capers

🍷🍷

Aguacate marcado con piñones, pico de gallo y emulsion yuzu-wasabi 14,00

Avocado marked with pine nuts, pico de gallo and yuzu-wasabi emulsion

🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Poke de salmón, adamame, aguacate, cherry, anacardos y mayo de siracha 18,00

Salmon poke with edamame, avocado, cherry tomatoes, cashews and sriracha mayo

🍷🍷🍷🍷🍷🍷

PARA COMPARTIR - TO SHARE

Alcachofas a la brasa con puré de berenjena, queso feta, láminas de panceta y reducción de PX 16,50

Candied and grilled artichokes with aubergine puree, feta cheese, bacon slices and PX reduction



Tartar de atún con emulsión de aguacate, huevas de salmón y crema de remolacha y lima 18,00

Tuna tartare with avocado emulsion, salmon roe, and beetroot and lime cream



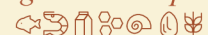
Alitas de corral deshuesadas y glaseadas con manzana, teriyaki y polvo de maíz 15,00

Boneless chicken wings glazed with apple, teriyaki, and corn powder



Pulpo a la cartagenera 21,00

Cartagenera octopus



Gyozas de langostinos y jengibre 14,50

Gyozas prawns and ginger



Lágrimas de pollo campero crujiente con salsa chili dulce 14,80

Crispy free-range chicken tears with sweet chili sauce



Wok de verduras con salsa satay 14,00

Vegetable wok with satay sauce



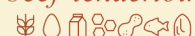
Nachos con guacamole gratinados con cheddar 14,00

Nachos with guacamole gratin with cheddar



Noodles salteados con solomillo de ternera agripicante 16,00

Sautéed noodles with spicy and sour beef tenderloin



Calamar a la brasa, crema de ceniza de cebollas, gel de sobrasada y emulsión de hierbas 24,00

Grilled squid with onion ash cream, sobrasada gel and herb emulsion



Raviolis de cordero, reducción de su jugo, parmesano y bimi encurtido 16€

Lamb ravioli with reduced lamb jus, Parmesan and pickled bimi



ARROCES - RICE

Hasta 18:30, mínimo 2 personas

Pregunta por nuestros arroces especiales

Until 18:30, minimum 2 people

Ask about our special rice dishes

Arroz a banda 19,50pp

Banda rice



Arroz negro 19,50pp

Black rice



Arroz de pluma con trigueros y setas 18,00p

Rice of Ibérico pork "pluma" with wild asparagus and mushrooms

Arroz de pato azulón y foie 23,00pp

Mallard duck and foie rice

Arroz de lomo de vaca madurada 28,00pp

Matured beef loin rice

Arroz de chuleta de vaca madurada 1,2kg 39,5pp

Matured beef chop rice

(Min. 4 p.)

PIZZA Y/ AND PASTA

Barbacoa cream: Salsa bbq, cebolla, bolognesa y bacon 15,80
Barbecue cream: BBQ sauce, onion, Bolognese and bacon



Campera: Pollo asado, champiñones, cebolla y alcachofas 15,80
Campera: Roasted chicken, mushrooms, onion and artichokes



Vive Roda: Jamón, pepperoni, olivas y mix 4 quesos 15,80
Vive Roda: Ham, pepperoni, olives and 4 cheese mix



Veggie: Alcachofas, pimiento verde, tomate seco, champiñones 15,80
Veggie: Artichokes, green pepper, sun-dried tomato, mushrooms



Espartana: Cebolla caramelizada, rulo de cabra, pollo y manzana 15,80
Spartan: Caramelized onion, goat cheese roll, chicken and apple



Granjera: Pollo asado, jamón, maíz y champiñones 15,80
Granjera: Roast chicken, ham, corn and mushrooms



Carnívora: Bacón, boloñesa, jamón, pollo y 4 quesos 15,80
Carnivora: Bacon, Bolognese, ham, chicken and 4 cheeses



Personalizada (a elegir 4 toppings) 15,80
Personalized (choose 4 toppings)



Espaguetis Bolognesa 14,00
Spaghetti Bolognese



Espaguetis Carbonara 14,00
Spaghetti Carbonara



Pan de ajo 9,90
Garlic bread

ENTRE PANES – BETWEEN BREADS

Burger Vive Roda (vaca madurada con mermelada de bacon, cebolla y pulled pork) 19,00
Vive Roda burger (dry-aged beef burger with bacon and onion jam and pulled pork)



Burguer crujiente de pollo de corral con patatas fritas 17,00
Crispy free-range chicken burger with fries



Burguer de vaca madurada con patatas fritas 17,00
Aged beef burger with fries



Sandwich Vive Roda con patatas fritas 12'50
Vive Roda sandwich with fries



Sandwich mixto, bacon o salchicha 5,80
Ham and cheese sandwich, bacon or sausage



Patatas fritas french 4,90
French fries



DEL MAR – SEA

Salmón noruego con verduras braseadas y emulsión de mojo picón 19,90
Norwegian salmon with braised vegetables and mojo picón emulsion



Lomo de Lubina con refrito de ajos, verduras y cremoso de chirivía 23,00
Sea bass fillet with refried garlic, vegetables and creamy parsnip



Rodaballo al horno relleno de verduras y costra de pistacho 28€
Oven-baked turbot stuffed with vegetables and pistachio crust



CARNES – MEATS

Confit de pato con patatas rostizadas y setas forestales 23,00
Duck confit with roasted potatoes and wild mushrooms

Solomillo de ternera a la parrilla con emulsión de ajo negro y patatas baby 32,00
lled beef tenderloin with black garlic emulsion and baby potatoes



Lomo de vaca madurada con patata al grill y pimiento de padrón 450gr. 28,00
Aged beef tenderloin with grilled potatoes and Padrón peppers



Pluma ibérica, pesto rojo y patata trufada 21,00
Iberian pluma, red pesto and truffled potato



Pechuga de pollo rellena de tomate seco, piñones y albahaca con salsa de pimienta verde y patata gajo spicy 19,00

Chicken breast stuffed with sun-dried tomato, pine nuts and basil, served with green pepper sauce and spicy potato wedges



Costilla de cerdo ibérico cocinada lentamente a la BBQ 700gr 23,00
Slow-cooked BBQ Iberian pork ribs



Tomahawk +32 días maduración 75,00 / Kg

Tomahawk +32 days maturation

(Piezas entre 1kg y 1.2kg - Pieces between 1kg y 1.2kg)

T-Bone +32 días maduración 70,00 / Kg

T-Bone +32 days maturation

(Piezas entre 1kg y 1.2kg - Pieces between 1kg y 1.2kg)

Chuletón de vaca madurada PREMIUM +45 días 75,00 / Kg

PREMIUM aged beef steak +45 days

POSTRES – DESSERTS

Tarta de queso a la antigua con quesos curados y helado de fresas silvestres 7,00
Old-fashioned cheesecake with cured cheeses and wild strawberry ice cream



Torrija-Brioche, crema pastelera "Vive Roda" y helado de vainilla 8,00
French toast Brioche, "Vive Roda's" custard and vanilla ice cream



Nuestra clásica tarta de manzana horneada al momento con helado de vainilla 9,90
Our classic freshly baked apple pie with vanilla ice cream
Tiempo de horno: 10' - Oven time: 10'



Brownie de chocolate negro al 72% 7,00
72% Dark Chocolate Brownie



Carpaccio de piña con helado de coco 7,00
Pineapple carpaccio with coconut ice cream



Mousse de mango y curry rojo con helado de yogur 7,00
Mango and red curry mousse with yoghurt ice cream



PARA LOS PEQUEÑOS – KIDS

Croquetas cremosas de jamón ibérico 2,90
Creamy Iberian ham croquettes



Nuggets de pollo con patatas fritas 8,90
Chicken nuggets with french fries



Filete de pechuga empanado 8,90
Breaded breast fillet



Hamburguesa Kids 100g 12,00
Kids Burger 100g



Pizza mediana 8,90
Medium pizza



MENÚ EJECUTIVO

Lunes a Viernes excepto festivos de 13:00 a 17:00

Primero a elegir

Ensalada César con pollo a baja temperatura y chips de trigo

Revuelto meloso de setas, trigueros y parmesano

Lágrimas de pollo estilo Kentucky con salsa sweet chili

Segundo a elegir

Salmón con verduritas braseadas

*Pechuga de pollo de corral a la brasa con salsa de pimienta verde
y patatas gajo spicy*

Burger de vaca madurada con patatas fritas

Postre a elegir

Tarta de queso a la antigua con quesos curados

Brownie de chocolate negro al 72%

Fruta de temporada

PVP 29€

*Una bebida incluida
Café no incluido*

EXECUTIVE MENU

Monday to Friday, except holidays, from 1:00 PM to 5:00 PM

First to choose

Caesar salad with slow-cooked chicken and wheat chips

*Creamy scrambled eggs with mushrooms, asparagus and
Parmesan*

Kentucky-style chicken tenders with sweet chili sauce

Second choice

Salmon with braised vegetables

*Grilled free-range chicken breast with green peppercorn sauce
and spicy gajo potatoes*

Aged beef burger with fries

Dessert of your choice

Old-fashioned cheesecake with aged cheeses

72% Dark Chocolate Brownie

Seasonal fruit

PVP 29€

*One drink included
Coffee not included*

MENÚ VIVE RODA

Mínimo 2 personas

Entrantes

Langostino panko con mayo kimchee

*Croqueta de chuletón de vaca madurada con cecina y queso añejo
Aguacate marcado con piñones, pico de gallo y emulsión yuzu-wasabi
Alcachofas confitadas y a la brasa con puré de berenjena, queso feta,
láminas de panceta y reducción de PX*

Principal

Pluma Ibérica, pesto rojo y patata trufada

Postre

*Tarta de queso a la antigua con quesos curados
y helado de fresas silvestres*

PVP 40€

*Bebida incluida
(Agua, refrescos, vinos de la tierra)*

VIVE RODA MENU

Minimum 2 people

Starters

Panko prawn with kimchi mayo

Matured beef ribeye croquette with cured beef and aged cheese

Seared avocado with pine nuts, pico de gallo and yuzu-wasabi emulsion

*Confit and grilled artichokes with eggplant purée, feta cheese,
pancetta slices and PX reduction*

Principal

Iberian pork shoulder, red pesto and truffled potato

Dessert

*Old-fashioned cheesecake with aged cheeses
and wild strawberry ice cream*

PVP 40€

*Drink included
(Water, soft drinks, local wines)*

MENÚ ARROZ

Mínimo 2 personas

Entrantes

Croqueta cremosa de jamón ibérico

Tomate aliñado con alcaparras

Nuestras bravas gauchas

*Alitas de pollo deshuesadas y glaseadas con manzana, salsa teriyaki
y polvo de kikos*

Arroz a elegir

“A banda”

Black rice

Pluma de cerdo ibérico, espárragos trigueros y setas

Postre

Degustación de tarta de quesos

Brownie de chocolate

PVP 40€

Bebida incluida
(Agua, refrescos, vinos de la tierra)

RICE MENU

Minimum 2 people

Starters

Creamy Iberian ham croquette

Tomato dressed with capers

Our brave gauchos

*Boneless chicken wings glazed with apple and teriyaki sauce
and corn kernel powder*

Rice of your choice

A banda

Black

Black Iberian pork feather, wild asparagus and mushrooms

Dessert

Cheesecake tasting

Chocolate brownie

PVP 40€

*Drink included
(Water, soft drinks, local wines)*

EN VIVE RODA CREEMOS EN EL ARTE DE COMER BIEN,
EN LOS ESPACIOS QUE INVITAN A QUEDARSE Y
EN LA BELLEZA DE LOS PEQUEÑOS DETALLES

GRACIAS POR LLEGAR HASTA EL FINAL



Follow us on instagram

AT VIVE RODA WE BELIEVE IN THE ART OF
EATING WELL , IN SPACES THAT INVITE YOU
TO STAY AND IN THE BEAUTY OF SMALL DETAILS

THANKS FOR MAKING IT TO THE END.