



La historia del vivanda va ligada al barri de Sarrià. Nuestra cocina es catalana, abrazando siempre la mediterránea, sencilla y rigurosa, servida en tapa y platillo. Pensada para compartir.

*Gracias por confiar en nosotros y en nuestra cocina.
Bienvenidos al vivanda ;)*

Gabi Calzado y Jordi Vilà

vivanda

barrio de Sarrià · 1983

*En caso de alergia o intolerancia
alimentaria comuníquelo a nuestro personal*

para picar

de fritos

Croqueta de jamón, jamón de mixto	2,75 2,75
Buñuelos de bacalao (6 unidades)	8,70
Patatas bravas asadas	6,50
Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica	18

del mar

Ostra Louis al natural (unidad)	4,40
Mejillones de roca a las tres salsas	16
Sardinas en escabeche tradicional con tostada de crema fresca de hierbas	16

para acompañar con pan con tomate

Tortilla de patatas como deseas (con cebolla o sin)	10
Tortilla de cebolla caramelizada	10
Jamón de bellota (80g)	24
Anchoas 000 (filete)	3
Pan de coca con tomate (4 unidades)	6
Coca de filetes de sardinas	14,5

platos del mes

Lo mejor de la sopa de cebolla	14
Pilota con escudella trufada y verduras	18
Farcelllets de col y patata con butifarra de perol y trufa	15
Habas a la catalana	14
Brandada de bacalao con calçots y raïfort	15

platos fríos

Tomate lágrima con mozzarella (unidad)	5,8
Xatonada de Vilà-nova	13
Ensaladilla Molotov (Patata, bull, huevo mollet y vinagreta de hierbas y encurtidos)	13
Ensalada verde con ventresca de bonito	12
Surtido de terrinas de la casa	17
Salmón ahumado al hibiscus elaborado en el vivanda con pepino agridulce y crema de raïfort	17
Alcachofa con cecina del Pallars, recuit i vinagreta de trufa	15

platos calientes

Salteado de verduras de temporada al ajillo con puré fresco	12
Caracoles con sobrasada alkostat	15
Linguine con erizos	22
Fricandó de ventresca de atún con trompetas	24
Mollejas glaseadas y verduras salteadas	16

pastas catalanas y arroz

Macarrones de rustido gratinados	14
Canelón gratinado de pollo, cerdo y ternera	16
Fideos a la cassola con careta y costilla de cerdo	15
Arroz de sofregit de l'Empordà con gamba de Palamós y pimientos de Padrón	26

platos de pescado

Suprema de merluza con sofrito y romesco de patata	22
Rape a la plancha con verduritas salteadas	26
Tartar de atún con soja y romesco de aguacate (Media ración / una ración)	14/26
Morro de bacalao con calabaza, sobrasada y cebolla rustida	22
Bandeja de pescado salvaje (300g) con patatas	42

platos de carne

Steak tartar con mantequilla de especias (Media ración / una ración)	14/25
Fricandó (Media ración / una ración)	17/26
Lomo de vaca con patatas y pimientos de Padrón	52
Entrecot de vaca con pimientos del piquillo	27
Hamburguesa "Au Cheval Chicago" con salsa tártara	16
Callos de Cal Jordi	16

postres

Copa de coco y frutas con limón y menta	9
Tiramisú	9
Gató de almendra mallorquín	8
Torrija de Santa Teresa	10
Flan de queso y frutos rojos	8,5
Pastelito caliente de hojaldre y manzana con helado de vainilla (20 min.)	12
Trufas de chocolate (5 unidades)	8
Fondant de chocolate con helado de café	10
Recuit de drap de Pauet con miel	8
Selección de quesos artesanos afinados	18