



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
<i>Pilota</i> con escudella trufada y verduras	18
<i>Farcelllets</i> 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
<i>Xatonada</i> 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, <i>recuit</i> i vinagreta de trufa	15

platos calientes

Salteado de verduras de temporada al ajillo con puré fresco	12
Caracoles con sobrasada <i>alkostat</i>	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 <i>a la cassola</i> con careta y costilla de cerdo	15
Arroz de <i>sofregit de l'Empordà</i> 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
<i>Gató</i> 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
<i>Recuit de drap</i> de Pauet con miel	8
Selección de quesos artesanos afinados	18