

per picar

de fregits

Croqueta de pernil, pernil de bikini	2,75 2,75
Bunyols de bacallà (6 unitats)	8,70
Patates braves rostides	6,50
Calamars a l'andalusa amb maonesa cítrica	18

del mar

Ostra Louis al natural (unitat)	4,40
Musclos de roca a les tres salses	16
Sardines en escabetx tradicional amb torrada de crema fresca d'herbes	16

per acompanyar amb pa amb tomaquet

Truita de patates com desitgis (amb ceba o sense)	10
Truita de ceba caramel·litzada	10
Pernil de gla (80g)	24
Anxoves 000 (filet)	3
Pa de coca amb tomàquet (4 unitats)	6
Coca de filets de sardines	14,5

plattillos del mes

El millor de la sopa de ceba	14
Pilota amb escudella trufada i verdures	18
Farcellets de col i patata amb botifarra de perol i tòfona	15
Faves a la catalana	14
Brandada de bacallà amb calçots i raïfort	15

plattillos freds

Tomàquet llàgrima amb mozzarella (unitat)	5,8
Xatonada de Vilà-nova	13
Ensaladilla Molotov (Patata, bull, ou mollet i vinagreta d'herbes i encurtits)	13
Amanida verda d'enciam i ventresca de bonítol	12
Assortiment de terrines de la casa	17
Salmó fumat per nosaltres amb cogombre agredolç i crema de raïfort	17
Carxofa amb cecina del Pallars, recuit i vinagreta de tòfona	15

plattillos calents

Saltat de verdures de temporada a l'allet amb puré fresc	12
Cargols amb sobrassada alkostat	15
Linguine amb garota	22
Fricandó de ventresca de tonyina amb trompetes	24
Lletons glacejats i verdures saltades	16

pastes catalanes i arròs

Macarrons de rostit gratinats	14
Caneló gratinat de pollastre, porc i vedella	16
Fideus a la cassola amb careta i costella de porc	15
Arròs de sofregit de l'Empordà amb gamba de Palamós i pebrots de Padrón	26

plattillos de peix

Suprema de lluç amb sofregit i romesco de patata	22
Rap a la planxa amb verdures	26
Tàrtar de tonyina amb soja i romesco d'alvocat (Mitja ració / una ració)	14/26
Morro de bacallà amb carbassa, sobrassada i ceba rostida	22
Plata de peix salvatge (300g) amb patates	42

plattillos de carn

Steak tàrtar amb mantega d'espècies (Mitja ració / una ració)	14/25
Fricandó amb trompetes (Mitja ració / una ració)	17/26
Mitjana de vaca amb patates i pebrots de Padrón	52
Entrecot de vaca amb pebrots del piquillo	27
Hamburguesa "Au Cheval Chicago" amb salsa tàrtara	16
Callos de Cal Jordi	16

postres

Copa de coco i fruites amb llimona i menta	9
Tiramisú	9
Gató d'ametlla mallorquí	8
Torradeta de Santa Teresa	10
Flam de formatge i fruits vermells	8,5
Pastisset calent de full i poma amb gelat de vainilla (20 min.)	12
Trufes de xocolata (5 unitats)	8
Fondant de xocolata amb gelat de cafè	10
Recuit de drap del Pauet amb mel	8
Selecció de formatges artesans afinats	18



vivanda

barri de Sarrià · 1983

La història del vivanda va lligada al barri de Sarrià. La nostra cuina és catalana, abraçant sempre la mediterrània, senzilla i rigorosa, servida en tapa i platillo. Pensada per a compartir.

*Gràcies per confiar en nosaltres i en la nostra cuina.
Benvinguts al vivanda ;)*

Gabi Calzado i Jordi Vilà

*En cas d'al·lèrgia o intolerància
alimentària comuniquen-ho al nostre personal*