



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	2,75
Croqueta de mixto	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
Sardinas de lonja, a la bruta, con ajo y perejil	10
Jamón de bellota (80g)	24
Anchoas 000 (filete)	3
Pan de coca con tomate (4 unidades)	6

platos del mes

Escalivada con anchoas	15
Espárragos blancos pasados por la paella con jamón ibérico y yema de huevo	16
Guisantes del Maresme con butifarra de perol y picada de albahaca	18
Fideos a la cassola con colmenillas a la crema y pato	18
Brandada de bacalao con calçots y raifort	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 raifort	17
Alcachofa con cecina del Pallars, recuit y vinagreta de trufa	15

platos calientes

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

pastas catalanas y arroz

Macarrones de rustido gratinados	14
Canelones gratinados 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



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*

Appetizers

fried

The ham, ham big croquette	2,75
The “bikini” croquette	2,75
Salt cod fritters (6 u.)	8,70
Roasted braves potatoes	6,50
Andalusian style squids with citric mayonaise	18

sea

Natural oyster Louis (unit)	4,40
Rock mussels with three sauces	16
Traditional pickled sardines with fresh herb cream toast	16

with pa amb tomàquet

Potatoes omelette as you wish (with onion or without)	10
Caramelized onion omelette	10
Sardines with garlic and parsley	10
Iberian acorn-fed ham (80g)	24
Anchovies 000 (filet)	3
Flatbread with tomato (4 u.)	6

monthly dishes

Escalivada with anchovies	15
White asparagus cooked in paella with Iberian ham and egg yolk	16
Maresme peas with perol sausage and basil picada	18
Casserole noodles with creamed morels and duck	18
Cod brandade with calçots	15

cold dishes

Tomato with mozzarella (unit)	5,8
Xatonada from Vilà-nova	13
Molotov salad (Potato, bull, mollet egg, mustard vinaigrette and pickles)	13
Green salad with tuna belly	12
Homemade terrines assortment	17
Homemade smoked salmon with sweet and sour cucumber and horseradish cream	17
Artichoke with jerky from Pallars, recuit and truffle vinaigrette	15

hot dishes

Sauteed seasonal vegetables with garlic	12
Alkostat snails	15
Tuna belly's fricandó with chanterelles	24
Glazed gizzards and vegetables	16

catalan pasta and rice

Macaroni au gratin in the oven	14
Chicken, pork and beef cannelloni	16
Casserole noodles with careta and pork ribs	15
Rice with Empordà's sofregit, Palamòs prawn and padrón peppers	26

fish dishes

Hake with sofregit and potato romesco	22
Grilled monkfish with sautéed vegetables	26
Tuna tartare with soy and avocado romesco (1/2 / 1)	14/26
Cod with pumpkin, sobrossada and roasted onion	22
Baked wild fish tray with potatoes (300g)	42

meat dishes

Steak tartare with spiced butter (1/2 / 1)	14/25
Fricandó (stew beef) with chanterelles (1/2 / 1)	17/26
Cow loin with potatoes and Padrón peppers	52
Cow steak with piquillo peppers	27
“Au Cheval Chicago” steak burger and tartar sauce	16
Cal Jordi's callos	16

desserts

Coconut and fruits cup with lemon and mint	9
Tiramisu	9
Mallorcan almond Gató	8
Santa Teresa Torrija (bread soaked in milk and fried in batter)	10
Cheese and red fruit flan	8,5
Hot apple puff pastry with vanilla ice creama (20 min.)	12
Chocolate truffles (5 pieces)	8
Chocolate fondant with coffee ice cream	10
Recuit de drap del Pauet with honey	8
Refined artisan cheeses selection	18