



# vivanda

barrio de Sarrià · 1983

*La historia del vivanda va ligada al barrio 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

*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	16,80
Sardinas en escabeche tradicional con tostada de crema fresca de hierbas	16,50

### para acompañar con pan con tomate

Tortilla de patatas como deseas (con cebolla o sin)	10,25
Tortilla de cebolla caramelizada	10,25
Sardinas de lonja, a la bruta, con ajo y perejil	10
Jamón de bellota (80g)	24
Anchoas 000 (filete)	3,20
Pan de coca con tomate (4 unidades)	6,50

## platos del mes

Escalivada con anchoas	15,50
Brandada de bacalao con puerro confitado y raifort	15,75
Xatonada de judía verde	14,50
Flor de calabacín rellena con crema de recuit y salmón ahumado en salsa verde	8,80
Sopa fría de tomate con atún en sorra, cerezas y pan frito	14,50
Bonito vuelta y vuelta con salsa de tomate y refrito de ajos, alcaparras y vinagre	21
Rossejat de fideos con langostinos y calamar (Mínimo 2 personas / precio por persona)	19,80

## platos fríos

Tomate lágrima con mozzarella (unidad)	5,80
Ensaladilla Molotov (Patata, bull, huevo mollet y vinagreta de hierbas, judía verde, cecina y encurtidos)	13,50
Ensalada verde con ventresca de bonito	12,50
Surtido de terrinas de la casa	17,80
Salmón ahumado al hibiscus elaborado en el vivanda con pepino agridulce y crema de raifort	17,50

## platos calientes

Salteado de verduras de temporada al ajillo con puré fresco	12,25
Caracoles con sobrasada alkostat	15,80
Fricandó de ventresca de atún con trompetas	24
Mollejas glaseadas y verduras salteadas	16,80

## pastas catalanas y arroz

Macarrones de rustido gratinados	14,50
Canelones gratinados de pollo, cerdo y ternera	16,20
Fideos a la cassola con careta y costilla de cerdo	15,50
Fideus a la cassola con colmenillas a la crema y pato	18,50
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	65
Entrecot de vaca con pimientos del piquillo	27
Hamburguesa "Au Cheval Chicago" con salsa tártara	16,80
Callos de Cal Jordi	16,80

## postres

Fresas con nata	8
Copa de coco y frutas con limón y menta	9
Gató de almendra mallorquín	8
Torrija de Santa Teresa	10
Flan de queso y frutos rojos	8,50
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