

per picar

de fregits

Croqueta de pernil, pernil	2,75
Croqueta de bikini	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	16,80
Sardines en escabetx tradicional amb torrada de crema fresca d'herbes	16,50

per acompanyar amb pa amb tomàquet

Truita de patates com desitgis (amb ceba o sense)	10,25
Truita de ceba caramel·litzada	10,25
Sardines de llotja a la bruta, amb all i julivert	10
Pernil de gla (80g)	24
Anxoves 000 (filet)	3,20
Pa de coca amb tomàquet (4 unitats)	6,50

plattillos del mes

Escalivada amb anxoves	15,50
Brandada de bacallà amb porro confitat i raifort	15,75
Xatonada de mongeta verda	14,50
Flor de carbassó farcida amb crema de recuit i salmó fumat amb salsa verda	8,80
Sopa freda de tomàquet amb tonyina en sorra, cireres i pa fregit	14,50
Bonítol volta i volta amb salsa de tomàquet i refregit d'alls, tàperes i vinagre	21
Rossejat de fideus amb llagostins i calamar (Mínim 2 persones / preu per persona)	19,80

plattillos freds

Tomàquet llàgrima amb mozzarella (unitat)	5,80
Ensaladilla Molotov (Patata, bull, ou mollet i vinagreta d'herbes, mongeta verda, cecina i encurtits)	13,50
Amanida verda d'enciam i ventresca de bonítol	12,50
Assortiment de terrines de la casa	17,80
Salmó fumat per nosaltres amb cogombre agredolç i crema de raifort	17,50

plattillos calents

Saltat de verdures de temporada a l'allet amb puré fresc	12,25
Cargols amb sobrassada alkostat	15,80
Fricandó de ventresca de tonyina amb trompetes	24
Lletons glacejats i verdures saltades	16,80

pastes catalanes i arròs

Macarrons de rostit gratinats	14,50
Canelons gratinats de pollastre, porc i vedella	16,20
Fideus a la cassola amb careta i costella de porc	15,50
Fideus a la cassola amb múrgoles a la crema i ànec	18,50
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 verduretes	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	65
Entrecot de vaca amb pebrots del piquillo	27
Hamburguesa "Au Cheval Chicago" amb salsa tàrtara	16,80
Callos de Cal Jordi	16,80

postres

Maduixes amb nata	8
Copa de coco i fruites amb llimona i menta	9
Gató d'ametlla mallorquí	8
Torradeta de Santa Teresa	10
Flam de formatge i fruits vermells	8,50
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 comuniqueu-ho al nostre personal*