




de la cuina catalana

territorios y vínculos



Tradicional, rural, marinera, popular,
urbana y burguesa llevada al restaurante y
algunas ocurrencias que ya me perdonarán.

Jordi Vilà, cuiner

Per picar

Croqueta de jamón ibérico	2,75
Croqueta de mixto trufado	3,10
Buñuelos de bacalao con ajo y perejil (6 unidades)	9,30
Patatas bravas con alioli i sofrito de sobrasada picante	6,50
Tortilla de dos huevos con patatas	12
Tortilla de dos huevos con cebolla caramelizada a las 9 horas	12,80
Ración de jamón ibérico	25
Pan de coca de vidre con tomate (4 unidades)	6,50

Del mar

Ostra Louis del nº2 al natural con limón y pimienta (unidad)	4,90
Mejillones de roca a la marinera con vino de Jerez	18
Anillas de calamar enharinadas y fritas	18
Sardinas en escabeche tradicional y tostadas de pan	14,80
Sardinas de lonja a la bruta, con ajo y perejil	13
Anchoas (filete)	3,25

Platillos del mes

Ensalada tibia de escabeche de pollo y setas con lentejas 12

Cappuccino de calabaza con chantilly de beicon 6

Judía verde trinchada con patatas, aceite extra virgen y
butifarra de perol 12

Lo mejor de la sopa de cebolla: pan embebido de sopa de cebolla, que-
so gratinado, tocino y huevo escalfado 13

Salteado de garbanzos con morro y oreja y refrito de ajos y vinagre con
pimentón 14

Les tres

pastes catalanes i l'arròs

Macarrones de trigo duro con sofrito de rustido de pollo
gratinados al horno 16

Canelones de tres carnes (70% pollo, 20% cerdo y 10% ternera)
gratinados al horno 17

Fideos de trigo duro a la cassola con careta y costilla 15,95

Arroz de sofregit de l'Empordà de cebolla muy caramelizada con
gamba y mejillones 26,65

Platillos freds

Tomate lágrima con mozzarella (unidad) 5,8

Xatonada de escarola, bacalao, anchoa, atún, aceitunas y romesco

14,70

Brandada de bacalao con judía verde y raifort 16,50

Ensaladilla d'estil català al mortero (ideal para 2 personas) 15

Ensalada verde de lechuga y entremeses de verduras 12

Pâté en croûte de payés 16

Escalivada a la brasa de leña con anchoas 15,90

Platillos calents

Salteado de verduras de temporada al ajillo con puré fresco	14
Caracoles con butifarra y sobrasada alkostat	16,20
Lechones glaseados con verduras salteadas	16,80

Escudella y carn d'olla tradicional al bambú 26

Con caldo de escudella, pollo, careta, cabeza de lomo, jarrete, hueso salado, col, garbanzos, pilota, nabos, chirivías, zanahorias, patata, cebolla y galets.

Platillos de peix

Suprema de merluza con sofrito y patata a la forquilla	22,55
Suquet de rape con mejillones y calmar	26
Bacalao con samfaina de verduras y setas	25
Bandeja de pescado salvaje con patatas (para dos personas)	47,90
Fricandó de ventresca de atún	24,35

Platillos de carn

Steak tartar (media ración/ una ración)	14/25
Fricandó con trompetas de los muertos	18/ 26
Cola de vaca al vino tinto	26
Mediana de vaca con patatas y romesco de sésamo negro	68,50
Entrecote de vaca con patatas salteadas con ajo y tomillo	27,65
Callos Cal Jordi (tripa y cap i pota) ligado con una punta de alioli	16
Liebre á la Royale al estilo del senador Coteaux	34



Postres

Copa de coco y frutas con pasión y menta 9

Gató de almendra mallorquín con helado de café 9

Crema catalana con carquinyolis caseros 12

Torrija de Santa Teresa 10

Flan de queso y frutos rojos 8,5

Pastelito caliente de hojaldre y manzana con helado de vainilla 12

Trufas de chocolate 8

Mousse de chocolate con helado de avellana 10

Recuit de drap de Pauet con miel 8

Selección de quesos artesanos afinados 18



vivanda
barri de Sarrià

Carrer Major de Sarrià, 134
Barcelona 08017
93 203 19 18
hola@vivandarestaurant.com

