



de la cuina catalana

territoris i vincles

TRADICIONAL, RURAL, MARINERA, POPULAR,
URBANA I BURGESA PORTADA AL RESTAURANT I
ALGUNES OCURRÈNCIES QUE JA EM PERDONARAN.

Jordi Vilà, cuiner

Per picar

Croqueta de pernil ibèric	2,75
Croqueta de bikini trufat	3,10
Bunyols de bacallà amb all i julivert (6 unitats)	9,30
Patates braves amb allioli i sofregit de sobrassada picant	6,50
Truita de dos ous amb patates	12
Truita de dos ous de ceba caramel·litzada a les 9 hores	12,80
Ració de pernil ibèric	25
Pa de coca de vidre amb tomàquet (4 unitats)	6,50

Del mar

Ostra Louis del nº 2 al natural amb llimona i pebre (unitat)	4,90
Musclos de roca a la marinera amb vi de Xerès	18
Anelles de calamar enfarinades i fregides	18
5 Sardines en escabetx tradicional i torrades de pa	14,80
Sardines de llotja a la bruta, amb all i julivert	13
Anxoves (filet)	3,25

Platillos del mes

- Amanida tèbia d'escabetx de pollastre i bolets amb lleties 12
Cappuccino de carbassa amb xantillí de béicon 6
Mongeta verda trinxada amb patates, oli verge i botifarra de perol 12
Lo millor de la sopa de ceba: pa embegut de sopa de ceba, formatge gratinat, cansalada i ou escalfat 13
Saltat de cigrons amb morro i orella i refregit d'all i vinagre amb pebre vermell 14

Les tres

pastes catalanes i l'arròs

- Macarrons de blat dur amb sofregit de rostit de pollastre gratinats al forn 16
Canelons de tres carns (70% pollastre, 20% porc i 10% de vedella) gratinats al forn 17
Fideus de blat dur a la cassola amb careta i costella 15,95
Arròs de sofregit de l'Empordà de ceba molt caramel·litzada amb gamba i musclos 26,65

Platillos freds

Tomàquet llàgrima amb mozzarella (unitat) 5,8

Xatonada d'escarola, bacallà, anxova, tonyina,
olives i romesco 14,70

Ensaladilla d'estil català al morter (ideal per a 2 persones) 15

Amanida verda d'enciam i entremesos de verdures 12

Pâté en croûte de pagès 16

Escalivada a la brasa de llenya amb anxoves 15,90




Platillos calents

Saltat de verdures de temporada a l'allet amb puré fresc 14

Cargols amb botifarra i sobrassada alkostat 16,20

Lletons glacejats amb verdures saltades 16,80



Escudella i carn d'olla tradicional al bambú 26

Amb brou d'escudella, pollastre, careta, cap de llom,
jarret, os salat, col, cigrons, pilota, naps, xirivies,
pastanagues, patata, ceba i galets

Platillos de peix

Suprema de lluç amb sofregit i patata a la forquilla	22,55
Suquet de rap amb musclos i calamar	26
Bacallà amb samfaina de verdures i bolets	25
Plata de peix salvatge amb patates (per a dues persones)	47,90
Fricandó de ventresca de tonyina	24,35

Platillos de carn

Bistec tàrtar (mitja ració / una ració) 14/25

Fricandó amb trompetes de morts (mitja ració / una ració) 18/ 26

Cua de vaca al vi negre 26

Mitjana de vaca amb patates i romesco de sèsam negre 68,50

Entrecote de vaca amb patates saltades amb all i farigola 27,65

Callos Cal Jordi (tripa i cap i pota) lligat amb una punta d'allioli 16

Llebre à la Royale a l'estil del senador Coteaux 34



Postres

Copa de coco i fruites amb passió i menta 9

Gató d'ametlla mallorquí amb gelat de cafè 9

Crema catalana amb carquinyolis casolans 12

Torrada 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 8

Mousse de xocolat amb gelat d'avellana 10

Recuit de drap de Pauet amb mel 8

Selecció de formatges artesans afinats 18



vivanda
barri de Sarrià

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

