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 sobrassada picant 6,50

Ostra Amélie amb llimona i pebre (unitat) 4,90

Anxoves del cantàbric (filet) 3,25

Tomàquet llàgrima amb mató (unitat) 5,8

Truita de dos ous amb patates 12

Truita de dos ous de ceba caramel·litzada a les 9 hores 12,80

Coca de pa de vidre amb tomàquet (4 unitats) 6,50

Embotits Catalans

Assortit d'embotits de Cal Rovira 12

(Llangonissa reserva, Bull blanc, Bull negre, Catalana i Sobrassada)

Entrants Freds

Amanida tèbia d´escabetx de pollastre, bolets i espàrrecs verds 12,70

Cappuccino de carabassa amb nata fumada 5,50

Pâté en croûte de pagès amb verdures envinagrades 16,15

Amanida de carabassa rostida, formatge de cabra i cecina de muntanya 13,45

Escalivada a la brasa de llenya amb anxoves 15,90

RoastVic (l'autèntic rosbif català) de carn de porc rostit amb envinagrats,
figues Coll de Dama, maonesa de mostassa i tàperes 15,60

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

Entrants Calents

Brandada de bacallà amb patata 16,30

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

Mongeta tendra amb patata, oli verge i botifarra de perol 12,20

Platillo de cloïsses amb mongetes del ganxet 24

Musclos i navalles, all, gingebre i julivert, amb vi de Xerès 18

Cargols amb botifarra, sobrassada i allioli al morter 16,20

Tripa i capipota lligat amb una punta d'allioli 16,55

Les tres pastes catalanes

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 a la cassola amb costella, botifarra, bolets i picada 16

Arròs i rossejat

Rossejat de fideus amb rap i llagostins 22

Arròs a la cassola "mar i muntanya" de sípia, costella,
escamarlà i gamba 26,65

Paella d'arròs a banda a la catalana en 2 serveis (2 persones) 35 (per persona)

(Arròs amb dauets de rap i calamar i a banda: lluerna, llobarro, gamba i escamarlà)

****

Mar i muntanya al bambú 26

Cassola de mandonguilles, sípia i llagostí amb picada,
i un arròs saltat amb all i gingebre amb verdures.

Platillos de Peix

Filet de rap a la romana amb llimona, tàperes i avellanes 22

Xapadillo d'anguila. Una cassola del Delta de l'Ebre 24

Bacallà amb tripetes, patata i julivert 23

Fricandó de ventresca de tonyina 24,35

Racció de peix d'escata salvatge a la planxa amb verduretes i romesco 24

Plata de peix salvatge al forn amb patates amb oli d'all, bitxo i vinagre

(per a dues persones) 47, 90

Platillos de Carn

Bistec tàrtar (mitja ració / una ració) 14,20/24,80

Fricandó amb trompetes de la mort (mitja ració / una ració) 18/ 25,50

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

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

Rostit de cap de llom amb figues Coll de Dama i ametlles 15,75

Conill d'Almatret amb picada i patata 15,80

Selecció de formatges artesans i catalans

Una selecció de formatge de formatgeries artesanes catalanes 18

Postres

Copa de coco i fruites de la passió i menta 9

Pastisset calent de full i poma amb gelat de vainilla (20 min) 12

Crema catalana amb carquinyolis casolans 12

Torrada de Santa Teresa 10

Flam de formatge i fruits vermells 8,5

Mousse de xocolata amb gelat d'avellana 10

Recuit de drap de Pauet amb mel 8







vivanda

barri de Sarrià

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