




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

Abierto todos los días de la semana
[@vivanda_restaurant](#)



Para Picar

Croqueta de jamón ibérico 3,40

0Croqueta de mixto trufado 3,40

Buñuelos de bacalao con ajo y perejil (6 unidades) 9,30

Patatas bravas con alioli y sobrasada picante 7,90

Ostra Amélie con limón y pimienta (unidad) 5,50

Anchoas del cantábrico (filete) 3,50

Tomate lágrima con mató (unidad) 6,15

Tortilla de dos huevos con patatas 12,80

Tortilla de dos huevos con cebolla caramelizada a las 9 horas 13,40

Tortilla de dos huevos con judías del ganxet y butifarra de perol 14,00

Coca de pa de vidre con tomate (4 unidades) 6,50

Embutidos Catalanes

Surtido de embutidos de Cal Rovira 12,50

(Longaniza reserva, Bull blanco, Bull negro, Catalana y Sobrasada)

Entrantes Fríos

Ensalada tibia de escabeche de pollo, setas y espárragos verdes 14,00

Cappuccino de calabaza con nata ahumada 7,10

Pâté en croûte de payés con verduras envinagradas 17,40

Ensalada de calabaza asada, queso de cabra y cecina de montaña 15,20

Escalivada a la brasa de leña con anchoas 15,90

RoastVic (el auténtico rosbif catalán) de carne de cerdo asada con
encurtidos, mayonesa de mostaza y alcaparras 16,50

Ensaladilla catalana al mortero
(ideal para 2 personas) 16,50

Entrantes Calientes

"Lo mejor de la sopa de cebolla" 18,25

Salteado de verduras de temporada al ajillo con puré fresco 14,10

Trinxat de col y patata con panceta 16,50

Platillo de almejas con judías del ganxet 26,20

Mejillones a la cazuela con sofrito de tomate y limón 18,50

Caracoles con butifarra, sobrasada y alioli al mortero 16,20

Tripa i capipota ligado con una punta de alioli 17,80

Las tres pastas catalanas y el arroz

Macarrones de trigo duro con sofrito de rustido de pollo
gratinados al horno 17,00

Canelones de tres carnes (70% pollo, 20% cerdo y 10% ternera)
gratinados al horno 18,00

Fideos a la cazuela con costilla, butifarra, setas y picada 17,55

Arroces

Arroz a la cazuela "mar y montaña" de sepia, costilla, cigala y gamba 26,65

Paella de arroz a banda a la catalana en 2 servicios (2 personas) 35,65 (per persona)

(Arroz con daditos de rape y calamar y a banda: rubio, lubina, gamba y cigala)

Escudella y Carn d'Olla tradicional al bambú 28,55

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

Platillos de Pescado

- Filete de rape a la romana con limón, alcaparras y avellanas 26,40
- Bacalao con tripas, patata y perejil 25,00
- Fricandó de ventresca de atún 26,30
- Ración de pescado de escama salvaje a la plancha
con verduras y romesco 32,00
- Bandeja de rodaballo salvaje al horno con patatas, aceite de ajo, bicho
y vinagre (para dos personas) 66,00

Platillos de Carne

- Steak tartar (media ración / una ración) 16/26
- Fricandó con trompetas de los muertos (media ración / una ración) 18,00/ 25,50
- Mediana de vaca con patatas y romesco de sésamo negro 76,00
- Entrecote de vaca con patatas salteadas con ajo y tomillo 27,65
- Rustido de cabeza de lomo con ciruelas, piñones y almendras 18,70
- Filete Wellington freestyle (filete laminado sobre un hojaldre, foie de pato
con duxelle de setas y salsa de Oporto) 36,25

Selección de quesos artesanos y catalanes

Una selección de quesos de queserías artesanas catalanas 18,15

Postres

Copa de coco y frutas de la pasión y menta 11,00

Pastelito caliente de hojaldre y manzana con helado de vainilla (20 min) 12,00

Crema catalana con carquinyolis caseros 12,00

Torrija de Santa Teresa 12,00

Flan de queso y frutos rojos 11,00

Ganache de chocolate negro, pan, aceite y sal 12,00

Recuit de drap de Pauet con miel 12,00





vivanda
barri de Sarrià

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