




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

Obert tots els dies de la setmana
[@vivanda_restaurant](#)



Per Picar

Croqueta de pernil ibèric 3,40

Croqueta de bikini trufat 3,40

Bunyols de bacallà amb all i julivert (6 unitats) 9,30

Patates braves amb allioli i sobrassada picant 7,90

Ostra Amélie amb llimona i pebre (unitat) 5,50

Anxoves del cantàbric (filet) 3,50

Tomàquet llàgrima amb mató (unitat) 6,15

Truita de dos ous amb patates 12,80

Truita de dos ous de ceba caramel·litzada a les 9 hores 13,40

Truita de dos ous amb mongetes del ganxet i botifarra de perol 14,00

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

Embotits Catalans

Assortit d'embotits de Cal Rovira 12,50

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

Entrants Freds

Amanida tèbia d'escabetx de pollastre, bolets i espàrrecs verds 14,00

Cappuccino de carabassa amb nata fumada 7,10

Pâté en croûte de pagès amb verdures envinagrades 17,40

Amanida de carabassa rostida, formatge de cabra i cecina de muntanya 15,20

Escalivada a la brasa de llenya amb anxoves 15,90

RoastVic (l'autèntic rosbif català) de carn de porc rostit amb envinagrats,
maonesa de mostassa i tàperes 16,50

Ensaladilla d'estil català al morter
(ideal per a 2 persones) 16,50

Entrants Calents

"Lo millor de la sopa de ceba" 18,25

Saltat de verdures de temporada a l'allet amb puré fresc 14,10

Trinxat de col i patata amb cansalada 16,50

Platillo de cloïsses amb mongetes del ganxet 26,20

Musclos a la cassola amb sofregit de tomàquet i llimona 18,50

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

Tripa i capipota lligat amb una punta d'allioli 17,80

Les tres pastes catalanes

Macarrons de blat dur amb sofregit de rostit de
pollastre gratinats al forn 17,00

Canelons de tres carns (70% pollastre, 20% porc i 10% de vedella)
gratinats al forn 18,00

Fideus a la cassola amb costella, botifarra, bolets i picada 17,55

Arrossos

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) 35,65 (per persona)

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

Escudella i carn d'olla
tradicional al bambú 28,55

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

Filet de rap a la romana amb llimona, tàperes i avellanes 26,40

Bacallà amb tripetes, patata i julivert 25,00

Fricandó de ventresca de tonyina 26,30

Racció de peix d'escata salvatge a la planxa amb verduretes i romesco 32,00

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

(per a dues persones) 66,00

Platillos de Carn

Bistec tàrtar (mitja ració / una ració) 16,00 / 26,00

Fricandó amb trompetes de la mort (mitja ració / una ració) 18,00 / 25,50

Mitjana de vaca amb patates i romesco de sèsam negre 76,00

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

Rostit de cap de llom amb prunes, pinyons i ametlles 18,70

Filet Wellington freestyle (filetejat de filet sobre un pa de full, fetge d'ànec

amb duxelle de bolets i salsa d'Oporto). 36,25




Selecció de formatges artesans i catalans

Una selecció de formatge de formatgeries artesanes catalanes 18,15

Postres

Copa de coco i fruites de la passió i menta 11,00



Pastisset calent de full i poma amb gelat de vainilla (20 min) 12,00

Crema catalana amb carquinyolis casolans 12,00

Torrada de Santa Teresa 12,00

Flam de formatge i fruits vermells 11,00

Ganache de xocolata negra, pa, oli i sal 12,00

Recuit de drap de Pauet amb mel 12,00





vivanda
barri de Sarrià

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