




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
Calamars a l'andalusa amb maonesa	16,00
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
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

- Esqueixada de bacallà amb tomàquet i
ceba al cop de puny (mitja ració / una ració) 11,00 / 16,00
- Milfulls de llagostins amb samfaina i alfàbrega 21,00
- Un o dos espàrrecs blancs amb maonesa, rovell d'ou
i tonyina en sorra (mitja ració / una ració) 12,00 / 24,00
- Pâté en croûte de pagès amb verdures envinagrades 17,40
- 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

- Mongeta verda amb patates i botifarra del perol 14,00
- Saltat de verdures de temporada a l'allet amb puré fresc 14,10
- Platillo de cloïsses amb mongetes del ganxet 26,20
- Musclos i canyuts al Xerès amb oli d'all i gingebre 18,00
- Múrgoles a la crema amb pit de
pollastre ecològic (mitja ració / una ració) 15,00 / 28,00
- 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)

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
- Bistec de tonyina volta i volta amb samfaina i enciams saltats 24,00
- 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
- Botifarra de pagès feta a l'alkimia amb mongetes del ganxet i allioli 18,00
- Fricandó amb trompetes de la mort (mitja ració / una ració) 18,00 / 25,50
- Mitjana de vaca amb romesco de sèsam negre 76,00
- Entrecote de vaca amb patates saltades amb all i farigola 27,65
- 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

Copa de maduixots amb nata 12,00



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