de la cuina catalana

la carta més fresca per als mesos més calorosos

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

Coneix el Privanda

el privat del Vivanda

Una sala privada al primer pis del restaurant Vivanda, per a dinar o sopar amb absoluta privadesa.

Amb menus especials dedicats als clàssics de la cuina catalana, als clàssics de la cuina italiana, als productes de temporada i als clàssics de la cuina del cuiner Jordi Vilà.

Si voleu més informació podeu demanar-la al nostre Cap de Sala ;)

CELEBRACIONS, GASTRONOMIA, EXCLUSIVITAT, FESTIVALS, AMISTAT, GRANS PEÇES, PRIVACITAT I TOTS AQUELLS PLATS QUE US VINGUIN DE GRAT ;)

Jordi Vilà, cuiner

Per Picar

Les segones millors olives del món (8 per ració) 6,70

Croqueta de pernil ibèric 3,40

Foie micuit escabetxat i crostes de pa 14,00

Patates braves amb allioli i sobrassada picant 7,90

Calamars enfarinats amb maonesa 16,00

Tomàquet llàgrima amb mató (unitat) 6,15

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

Truita de dos ous amb patates 12,80

***

Ostra Amélie nº2 amb llimona i pebre (unitat) 5,50

Anxoves del cantàbric (filet) 3,50

***

Assortit d'embotits de Cal Rovira 12,50

Pa

Pa de vidre amb tomàquet cruixent i tendre. L´autèntic d'en Jordi Nomen de

Concept Pa 7,00

Nature essència de massa mare de Triticum

ració de pa 4 llesques 6,00 // ració de pa 2 llesques 3,00

Pa sense gluten 6,00

Entrants

Ensaladilla d'estil català al morter, davant vostre (per a dos comensals) 16,50

Esqueixada de bacallà al punt de sal amb tomàquet i
ceba al cop de puny i olives (mitja ració / una ració) 11,00 / 16,00

Tomàquets amanits, alfàbrega i mozzarella 14,00

Sopa freda de tomàquet, tonyina en sorra i crostes de pa torrades 14,00

RoastVic, l'autèntic rosbif català de les terres osonenques 16,50

Mongeta verda amb patates i botifarra del perol 14,00

Macarrons de rostit gratinats 17,00

Closques

Platillo de cloïsses amb quatre mongetes del ganxet 26,20

Musclos amb sofregit a la marinera amb poca feina 18,00

Escopinyes obertes al Xerès i llima (200g) 18,00

Navalles a la planxa al punt de pebre (6 unitats) 21,00

Gambes a la planxa (200g) 48,00

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: lluerna, llobarro, gamba i escamarlà)

Peixos

(Tots els nostres peixos son salvatges fins a dia d’avui)

Filetejat en cru de gamba i calamar amb ametlla i vinagreta de llima 28,00

Peix d’escata a la planxa amb verduretes i romesco a part 32,00

Bistec de tonyina volta i volta amb samfaina i enciams saltats 24,00

Bacallà amb pil·pil de tripetes, patata i julivert 25,00

Plata de peix amb patates al forn (per a dues persones) 66,00

Carns

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

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

Mitjana de vaca al romaní i romesco de sèsam negre 76,00

Filet a la planxa amb raig d’oli extra verge amb patates a la forquilla i pebrot

escalivat 36,25

Postres

Copa de fruites fresques amb coco i gelat de fruita de la passió 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

Formatges

Selecció de formatge de formatgeries artesanes catalanes 18,15

vivanda

barri de Sarrià

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