de la cuina catalana

la carta más fresca para los meses más calurosos

TRADICIONAL, RURAL, MARINERA, POPULAR,
URBANA Y BURGESA, LLEVADA AL RESTAURANTE Y
CON ALGUNAS OCURRENCIAS
QUE YA ME PERDONARÁN.

Jordi Vilà, cuiner

Abierto todos los días de la semana
@vivanda_restaurant

Conoce el Privanda

el privado del Vivanda

Una sala privada en el primer piso del restaurant Vivanda, para almorzar o cenar con absoluta privacidad.

Con menús especiales dedicados a los clásicos de la cocina catalana, a los clásicos de la cocina italiana, a los productos de temporada y a los clásicos de la cocina del cocinero Jordi Vilà.

Si desea más información, puede solicitarla a nuestro Jefe de Sala ;)

CELEBRACIONES, GASTRONOMÍA, EXCLUSIVIDAD, FESTIVALES, AMISTAD, GRANDES PIEZAS, PRIVACIDAD Y TODOS AQUELLOS PLATOS QUE MÁS OS GUSTEN ;)

Jordi Vilà, cuiner

Para Picar

Las segundas mejores aceitunas del mundo (8 por ración) 6,70

Croqueta de jamón ibérico 3,40

Foie micuit escabechado con costrones de pan 14,00

Patatas bravas con alioli y sobrasada picante 7,90

Calamares rebozados con mayonesa 16,00

Tomate lágrima con mató (unidad) 6,15

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

Tortilla de dos huevos con patatas 12,80

***

Ostra Amélie nº 2 con limón y pimienta (unidad) 5,50

Anchoas del Cantábrico (filete) 3,50

***

Surtido de embutidos de Cal Rovira 12,50

Pan

Pan de cristal crujiente y tierno con tomate. El auténtico de Jordi Nomen, de

Concept Pa 7,00

Nature, la esencia de masa madre de Triticum

Ración de pan de 4 rebanadas 6,00 // Ración de pan de 2 rebanadas 3,00

Pan sin gluten 6,00

Entrantes

Ensaladilla de estilo catalán en mortero (per dos comensales) 16,50

Esqueixada de bacalao en su punto de sal con tomate, cebolla "al cop de puny" y aceitunas (media ración / una ración)) 11,00 / 16,00

Tomates aliñados, albahaca y mozzarella 14,00

Sopa fría de tomate, atún en "sorra" y costrones de pan tostado 14,00

"RoastVic", el auténtico roast beef catalán de las tierras de Osona 16,50

Judías verdes con patatas y butifarra del perol 14,00

Macarrones de rustido gratinados 17,00

Mariscos de concha

Platillo de almejas con cuatro judías del ganxet 26,20

Mejillones con sofrito a la marinera "amb poca feina" 18,00

Berberechos abiertos al Jerez y lima (200g) 18,00

Navajas a la plancha al punto de pimienta (6 unitats) 21,00

Gambas a la plancha (200g) 48,00

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 (pp)

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

Pescados

(Todos nuestros pescados son salvajes hasta día de hoy)

Laminado en crudo de gamba y calamar con almendra

y vinagreta de lima 28,00

Pescado de escama a la plancha con verduritas y romesco aparte 32,00

Bistec de atún vuelta y vuelta con samfaina y lechugas salteadas 24,00

Bacalao con pilpil de tripitas, patata y perejil 25,00

Bandeja de pescado con patatas al horno (para dos personas) 66,00

Carnes

Steak tartar (media ración / una ración) 16,00 / 26,00

Butifarra de payés hecha en alkimia con judías del ganxet y alioli 18,00

Fricandó con trompetas de los muertos (media ración / una ración) 18,00 / 25,50

Tripa i capipota con garbanzos ligado con una punta de allioli 17,80

Mediana de vaca al romero y romesco de sésamo negro 76,00

Filete a la plancha en aceite de oliva virgen extra, patatas a la forquilla

y pimiento asado 36,25

Postres

Copa de frutas frescas y coco con helado de fruta de la pasión 12,00

Pastelito caliente de hojaldre, 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

Quesos

Selección de quesos de queserías artesanas catalanas 18,15

vivanda

barri de Sarrià

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