



de la cuina catalana

la carta más otoñal para los meses más emotivos



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

Patatas bravas con alioli y sobrasada picante 7,90

Calamares rebozados con mayonesa y limón 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

Ración de Jamón Ibérico 80 g 27,00

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
- Como una "espardenya" de brioche con huevo escalfado, jamón casero, queso fundido y mantequilla de trufa 19,00
- Mató de Cal Pauet del Empordà con higos, anchoas y botarga 16,00
- "RoastVic", el auténtico roast beef catalán de las tierras de Osona 16,50
- Crema de calabaza con salteado de setas de temporada y sobrasada 13,50

Mariscos de concha

- Mejillones con sofrito a la marinera "amb poca feina" 18,00
- Platillo de kokotxas de merluza con almejas y mongetes del Ganxet 28,00
- Berberechos abiertos al Jerez y lima (200g) 18,00
- Navajas a la plancha al punto de pimienta (6 unidades) 21,00

Las tres pastas catalanas

Macarrones "de rostit" gratinados 17,00

Canelones de pasta casera y tres carnes gratinados 17,00

Fideos a la cazuela con butifarra del restaurante alkimia,
costilla y setas 16,50

Arroces

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

Paella de arroz a banda a la catalana (min 2 personas) 35,65 (pp)

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

Pescados

Crudo de gamba y calamar con almendra y vinagreta de lima 28,00

Rape con verduras salteadas y romesco aparte 27,00

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 del día al horno con patatas y

refrito de ajo y guindilla 39,00

Carnes

Steak tartar clásico, versión original (media ración / una ración) 18,00 / 28,00

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 y 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, patatas a la forquilla y pimiento asado 32,00

Filete fileteado con berenjena escalivada, romero y pimienta verde 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 Cal 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