



de la cuina catalana

la carta més tardorenca per als mesos més emotius



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

Patates braves amb allioli i sobrassada picant 7,90

Calamars enfarinats amb maonesa i llimona 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

Ració de Pernil Ibèric 80g 27,00

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

Com una espardenya de briox amb ou escaldat, perni casolà, formatge

fos i mantega de tòfona 19,00

Mató de Cal Pauet de l'Empordà amb figues, anxoves i botariga 16,00

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

Crema de carbassa amb saltat de bolets de temporada i sobrassada 13,50

Closques

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

Platillo de kokotxes de lluç amb cloïsses i mongetes del Ganxet 28,00

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

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

Les tres pastes catalanes

Macarrons de rostit gratinats 17,00

Canelons de pasta casolana i tres carns gratinats 17,00

Fideus a la cassola amb botifarra del restaurant alkimia,
costella i bolets 16,50

Arrossos

Arròs a la cassola "mar i muntanya" de sípia, costella,
escamarlà i gamba 26,65

Paella d'arròs a banda a la catalana (min 2 persones) 35,65 (pp)

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

Peixos

Cru de gamba i calamar amb ametlla i vinagreta de llima 28,00

Rap amb verdures saltades i romesco a part 27,00

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

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

Safata de peix del dia al forn amb patates i refregit

d'all i bitxo 39,00

Carns

Steak tàrtar clàssic, versió original (mitja ració / una ració) 18,00 / 28,00

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 patata a la forquilla i pebrot escalivat 32,00

Filet filetejat amb albergínia escalivada, romaní i pebre verd 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 Cal 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