



Casa de Vivi és la casa d'un amic, però en un espai de luxe, Hotel Kimpton Vividora 5*.

És l'amfitrió que tothom vol tenir: és la teva casa quan no estàs a casa. Un espai multidisciplinari (bar, menjador i terrassa) que et diu bon dia o bona nit en GOT (què prefereixes un cafè o un còctel?), et proposa desdijuni, esmorzar o sopar en FAUNA i et convida a gaudir de les vistes de la ciutat des de la seva rooftop,

la TERRASSA DE VIVI.

Ja has recorregut tota la casa?

Què és Fauna?

Fauna és el menjador de La Casa de Vivi, on esperem que et sentis com a casa: Receptes tradicionals amb productes de proximitat i el segell del seu autor, el xef Jordi Delfa,

qui, com tot bon amic, proposa la millor selecció de productes per a fer feliç

a tot aquell que s'assegui en FAUNA. "Quan tens a gent a casa,

li ofereixes el millor que tens", diu el xef.

#soyvividora

EL REBOST DE VIVI

Pernil ibèric de gla tallat a ganivet (80gr)	29€
Cecina de vaca madurada Prèmium de León (80gr)	19€
Sobrassada de porc negre de Mallorca by Xesc Reina i mel feta al moment	20€
El carro de formatges DEL REBOST DE VIVI:	
GOLANY, pasta tova i llet crua de vaca (Sant Martí de Llémena, Girona)	10€
LUNA NEGRA, pasta tova i llet crua de cabra (Barraco, Àvila)	10€
TOU (Casa Mateu), pasta tova i llet crua d'ovella (Surp, Pallars Sobirà)	11€
BLAU DE JUTGLAR, pasta semitova i llet crua de vaca (Finca Reixagó, Osona)	12€
FOGASSA, pasta dura i llet crua de vaca (Menorca / Catalunya)	10€
BUCARITO Gran Reserva, pasta dura i llet crua de cabra (Rota, Cadis)	12€
Selecció dels nostres formatges amb fruits secs i melmelades artesanals	17€

PER COMPARTIR...

Pa de vidre amb tomàquet de penjar i oli AOVE	4.5€
Ostra Super Spéciale Normandie N°3 al natural	u. 6€
½ dotzena d'Ostra Super Spéciale Normandie N° 3 al natural	32€
Anxoves 000 del Cantàbric, pa d'olives i crema de coco amb piparres (4 filets)	12€
Tomàquets dolços marinats, ceba tendra, alfàbrega fresca i burratina fumada	15€
Albergínia a la brasa, hummus de remolatxa, verdura escabetxada i praliné d'avellanes	14€
Croquetes de pernil ibèric de gla (min. 3 u.)	u. 3€
Croquetes de ceps amb llet d'ametlles (min. 3 u.)	u. 3€
Bunyols de bacallà amb mel i llima (min. 3 u.)	u. 3€
Brioix de fricandó de presa ibèrica de gla i moixernó	16€
Les braves de VIVI	8€
Múrgoles "a la carbonara" de cheddar Montgomery guanciale i ou	24€
Tàrtar de filet de vaca madurada de Girona (120 gr)	21€
Truita oberta de patates amb gamba vermella, espinacs i cremós de pinyons	22€
Caneló de carn rostida i foie, salsa Soubise i formatge Fogassa	17€

PLATS DE CULLERA

Arròs Perellada amb calamarsets, sípia i gamba vermella de Blanes*	25€
Arròs a la milanesa de Ca l'Elena*	24€
Arròs caldós de llamàntol i gamba vermella*	39€
Fideus a la cassola de presa ibèrica de gla, costelles de porc i escamarlans	25€
Mandonguilles de secret ibèric de gla amb vieires, cansalada i pèsol fresc	21€

Cada arròs s'ha de demanar per a un mínim de 2 persones. Preu per persona.
Temps de cocció: 25 minuts.

PEIXOS

Calamars de platja i romesco	25€
Turbot a la brasa	29€
Peix de llotja	s/m
Llamàntol a la brasa, ous fregits i salsa bearnesa	49€

CARNES

Jarret de porc rostit	26€
Ànec de gla del Lluçanès amb peres	23€
Ploma ibèrica de gla a la brasa	24€
Filet de vaca vella a la brasa	31€

PER ACOMPANYAR

Mini verduretes rostides	8€	Patates fregides Pont Neuf	7€
Capdells de Tudela a la brasa	6€	Carxofes a la brasa	7€
Puré de patata aixafat amb forquilla	6€		

POSTRES CASOLANES

Món de xocolata

8€

Pastís cremós de formatge Ermesenda d'Eroles
i gelat de galeta Maria

7€

Flam amb nata i maduixes silvestres macerades

7€

Babà al rom amb crema gelada de Carquinyoli

8€

Servei de pa 3.50€

No dubtis a consultar intoleràncies o al·lèrgies amb l'equip.
Carta d'al·lèrgens a la vostra disposició.

L'experiència continua en el terrat, a la nostra **Terraza De VIVI**
o al **GOT** la cafeteria / cocteleria que trobaràs a peu de carrer.

 [casadevivi.barcelona](https://www.instagram.com/casadevivi.barcelona)  [#soyvividora](https://twitter.com/soyvividora)