



Casa de Vivi es la casa de un amigo, pero en un espacio de lujo, Hotel Kimpton Vividora 5*.

Es el anfitrión que todo el mundo quiere tener: es tu casa cuando no estás en casa.

Un espacio multidisciplinar (bar, comedor y terraza) que te dice buenos días o buenas noches en

GOT (¿qué prefieres un café o un cóctel?), te propone desayuno, almuerzo o cena

en FAUNA y te invita a disfrutar de las vistas de la ciudad desde su rooftop,

la TERRAZA DE VIVI.

¿Ya has recorrido toda la casa?

¿Qué es Fauna?

Fauna es el comedor de La Casa de Vivi, donde esperamos que te sientas como en casa: Recetas tradicionales con productos de proximidad y el sello de su autor, el chef Jordi Delfa, quien, como

todo buen amigo, propone la mejor selección de productos para hacer feliz

a todo aquel que se siente en FAUNA. “Cuando tienes a gente en casa,

le ofreces lo mejor que tienes”, dice el chef.

#soyvividora

LA DESPENSA DE VIVI

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (80gr)	29€
Cecina de vaca madurada Premium de León (80gr)	19€
Sobrasada de cerdo negro de Mallorca by Xesc Reina con miel hecha al momento	20€
El carro de quesos de LA DESPENSA DE VIVI:	
GOLANY, pasta blanda y leche cruda de vaca (San Martí de Llèmena, Girona)	10€
LUNA NEGRA, pasta blanda y leche cruda de cabra (Barraco, Ávila)	10€
TOU (Casa Mateu), pasta blanda y leche cruda de oveja (Surp, Pallars Sobirà)	11€
BLAU DE JUTGLAR, pasta semiblanda y leche cruda de vaca (Finca Reixagó, Osona)	12€
FOGASSA, pasta dura y leche cruda de vaca (Menorca / Cataluña)	10€
BUCARITO Gran Reserva, pasta dura y leche cruda de cabra (Rota, Cádiz)	12€
Selección de nuestros quesos con frutos secos y mermeladas artesanales	17€

COMPARTIENDO...

Pan de cristal con tomate de colgar y aceite AOVE	4.5€
Ostra Super Spéciale Normandie N°3 al natural	u. 6€
½ docena de Ostra Super Spéciale Normandie N°3 al natural	32€
Anchoas 000 del Cantábrico, pan de olivas y crema de coco con piparras (4 filetes)	12€
Tomates dulces marinados, cebolleta, albahaca fresca y burratina ahumada	15€
Berenjena a la brasa, hummus de remolacha, verdura escabechada y praliné de avellanas	14€
Croquetas de jamón ibérico de bellota (mín. 3 un.)	u. 3€
Croquetas de ceps con leche de almendras (mín. 3 un.)	u. 3€
Buñuelos de bacalao con miel y lima (mín. 3 un.)	u. 3€
Brioche de fricandó de presa ibérica de bellota y moixernó	16€
Las bravas de VIVI	8€
Colmenillas "a la carbonara" de cheddar, Montgomery, guanciale y huevo	24€
Steak tartar de solomillo de vaca madurada de Girona (120 gr)	21€
Tortilla abierta de patatas con gamba roja, espinacas y cremoso de piñones	22€
Canelón de carne rustida y foie, salsa Soubise y queso Fogassa	17€

PLATOS DE
CUCHARA

Arroz Parellada con calamarcitos, sepia y gamba roja de Blanes*	25€
Arroz a la milanese de Ca l'Elena*	24€
Arroz caldoso de bogavante y gamba roja*	39€
Fideos a la cazuela de presa ibérica de bellota, costillas de cerdo y cigalas	25€
Albóndigas de secreto ibérico de bellota con vieiras y panceta	21€

*Cada arroz se deberá pedir para un mínimo de 2 personas. Precio por persona.
Tiempo de cocción, 25 minutos.

PESCADOS

Calamares de playa y romesco	25€
Rodaballo a la brasa	29€
Pescado de lonja	s/m
Bogavante a la brasa, huevos fritos y salsa Bearnesa	49€

CARNES

Jarrete de cerdo asado	26€
Pato de bellota del Lluçanès con peras	23€
Pluma ibérica de bellota a la brasa	24€
Solomillo de vaca vieja a la brasa	31€

GUARNICIONES

Mini verduritas asadas	8€	Patatas fritas Pont Neuf	7€
Cogollos de Tudela a la brasa	6€	Alcachofas a la brasa	7€
Puré de patata al tenedor	6€		

POSTRES CASEROS

Mundo chocolate

8€

Pastel cremoso de queso Ermesenda d'Eroles
y helado de galleta María

7€

Flan con nata y fresas silvestres maceradas

7€

Babá al ron con crema helada de Carquinyoli

8€

Servicio de pan 3.50€

No dudes en consultar intolerancias o alergias con el equipo.
Carta de alérgenos a vuestra disposición

La experiencia continua en la azotea, en nuestra Terraza De VIVI
o en **GOT** la cafetería / coctelería que encontrarás a pie de calle.



casadevivi.barcelona



soyvividora