

FAUNA

Fauna es el comedor de Casa de Vivi, un lugar donde sentarse a la mesa y sentirse como en casa. Una cocina honesta, de raíces mediterráneas, que parte del producto de proximidad. Sello de su autor, el chef Marcel López, quien, como todo buen amigo, propone la mejor selección de productos para disfrutar y compartir en Fauna.

“Cuando tienes a gente en casa, le ofreces lo mejor que tienes” — El Chef.



Si tienes alguna alergia o necesidad dietética, por favor avísanos para cuidar de tu menú. Aunque ponemos todo nuestro empeño, en nuestra cocina existe riesgo de contaminación cruzada. Nuestra carta de alérgenos está siempre a tu disposición si deseas consultarla.

#SoyVividora

*En casa, lo bueno se pone en el centro, se pasa de mano
en mano y se disfruta entre todos.*

LA DESPENSA DE VIVI

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (8ogr)	31€
Cecina de vaca madurada premium de León (8ogr)	19€

Los quesos reúnen territorio, tradición y tiempo. Elegimos los nuestros para compartir.

MAJUELO, pasta blanda y leche pasteurizada de oveja (Valladolid)	13€
PUIGPEDRÓS, pasta blanda y leche cruda de vaca (Ger, Girona)	14€
LUNA ROJA, pasta blanda y leche cruda de cabra (Sierra de Gredos, Ávila)	13€
BLAU DE SAÛC, pasta semiblanda y leche cruda de vaca (Osona)	15€
EXTRAMUROS, pasta dura y leche cruda de oveja (Almedíjar, Castellón)	15€
GAMONÉU D'ONAO, pasta dura y leche cruda de tres leches (Cangas de Onís, Asturias)	16€
Selección de nuestros quesos con frutos rojos y mermeladas artesanales	18€

Gran tabla de VIVI (para 2 personas)	52€
Quesos de la despensa · Cecina premium de León · Jamón ibérico de bellota · Foie micuit · Mató · Coca de pluma ibérica de bellota · Panes y mermeladas	

PARA ABRIR LA MESA

Pequeños platos para empezar a compartir.

Pan de coca de Folgueroles a la brasa con tomate y aceite AOVE	5€
Ostra Super Spéciale Normandie N° 3 al natural	6€/un
½ docena de Ostras Super Spéciale Normandie N° 3 al natural	32€
<i>Suplemento de Perlas Mignonette</i>	2€/un
Anchoas OO del Cantábrico, brioche tostado y mantequilla ahumada (4 un.)	12€
Las bravas de VIVI (alioli de boniato y cremoso de ajo negro)	8€
Croquetas de jamón ibérico de bellota (mín. 3 un.)	3€/un
Croquetas de remolacha y queso de cabra (mín. 3 un.)	3€/un
Tempura de bacalao con alioli de miel (mín. 3 un.)	3€/un

PARA DEJARSE LLEVAR

Una selección de platos que siempre apetece disfrutar.

Foie micuit, mató, tostada de pan de masa madre y mermeladas	26€
Steak tartar de solomillo de vaca madurada de Girona (120gr)	25€
Tartar de atún Bluefin, sopa de sésamo, encurtidos y almendras	23€
Calabaza Hokkaido a la brasa, avellanas y cremoso de burrata	17€
Coca de pluma ibérica a la brasa, pimiento verde escalivado y jamón ibérico	18€

Recetas reconocibles, hechas a nuestra manera.

Tortilla melosa de patata y cebolla	16€
<i>Suplemento de Capipota</i>	4€
Trinxat de VIVI (col, patata y papada ibérica)	19€
Canelón de carne rustida y foie, salsa Soubise y queso Fogassa	18€

DEL MAR, LA TIERRA Y LA BRASA

El gusto por lo bien hecho.

Salmonete de nuestra costa, suquet de gamba roja y su tartar	32€
Pulpo confitado con parmentier y papada ibérica	27€
Pescado de lonja a la brasa con su guarnición*	S/M€
Pollo de corral a la catalana, reducción de ave, naranja y piñones garrapiñados	26€
Pluma ibérica de bellota a la brasa con su guarnición*	29€
Solomillo de vaca vieja a la brasa con su guarnición*	35€

**Guarniciones a escoger*

Mini verduritas asadas · Espárragos verdes a la brasa · Puré de patata al tenedor · Patatas baby a la vainilla	
Añadir Extra de Trufa Fresca (según mercado y peso)	S/M€

A FUEGO LENTO

Platos que piden tiempo y buena compañía.

Arroz a la llauna, carpaccio de gamba roja y crujiente de sus patitas (mín. 2 pax)*	25€
Arroz meloso de tuétano, azafrán y jamón ibérico*	24€
Capipota de ternera, guisantes del Maresme y calamares de playa	23€
Fusilli fresco con setas de temporada, trufa y crema de burrata	25€

*Tiempo de cocción: 25 minutos

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

*Una selección de platos pensada para descubrir el producto de temporada y disfrutar de la mesa.
Se sirven a mesa completa.*

MENÚ TRADICIÓN

Un recorrido de seis pasos
por los sabores más representativos
de nuestra casa.

Incluye: Una botella de vino
a elección de la casa.

65€/pp

MENÚ FAUNA

Nuestra propuesta más completa y
sofisticada, ampliada a ocho pasos
para una inmersión total.

Incluye: Maridaje seleccionado por nuestro
sommelier para cada pase del menú.

85€/pp

POSTRES

Mundo de chocolate	8€
Pastel cremoso de queso ahumado y helado de membrillo	7€
Flan de nata y helado de uva moscatel	7€
Tarta tatín de VIVI	8€

Servicio de pan y selección de mantequillas caseras 6€

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


casadevivi.barcelona
#SoyVividora