



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 Marcel López, 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”, 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

LA DESPENSA DE VIVI

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (8ogr)	31€
Cecina de vaca madurada Premium de León (8ogr)	19€
Sobrasada de cerdo negro de Mallorca by Xesc Reina con miel	20€

NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANALES

GOLANY, pasta blanda y leche cruda de vaca (San Martí de Llàmena, Girona)	10€
LUNA NEGRA, pasta blanda y leche cruda de cabra (Barraco, Ávila)	11€
TOU (Casa Mateu), pasta blanda y leche cruda de oveja (Surp, Pallars Subirà)	12€
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€
Gran tabla de VIVI (para 2 personas)	52€
Quesos de la despensa, cecina premium de León, jamón ibérico de bellota, sobrasada de Xesc Reina, foie micuit, selección de panes y mermeladas	

LA MESA EMPIEZA AQUÍ

Pan de cristal con tomate y aceite AOVE	4.5€
Ostra Super Spéciale Normandie N°3 al natural	6€/un
½ docena de Ostra Super Spéciale Normandie N°3 al natural	32€
Anchoas ooo del cantábrico, focaccia de olivas y crema de coco con piparras (4 filetes)	12€
Escalivada al carbón, ventresca de atún y arbequina	16€
Tartar de atún bluefin, sopita de sésamo, encurtidos y almendras	22€
Sandwichito de foie micuit y tatin de manzana con mermelada de higos	26€
Steak tartar de solomillo de vaca madurada de Girona (120 gr.)	25€
Las bravas de VIVI	8€
Croquetas de jamón ibérico de bellota (mín. 3 un.)	3€/un
Croquetas de ceps con leche de almendras (mín. 3 un.)	3€/un
Buñuelos de bacalao con miel y lima (mín. 3 un.)	3€/un
Canelón de carne rustida y foie, salsa Soubise y queso Fogassa	17€
Brioche de fricandó de presa ibérica de bellota y crema de trompetas	16€
Tortilla abierta de patatas con gamba roja, espinacas y cremoso de piñones	22€

#SoyVividora

SABORES A FUEGO LENTO

Arroz Parellada con calamarcitos, sepia y gamba roja de Blanes* 25€

Arroz meloso de tuétano, azafrán y jamon Ibérico* 24€

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

Capipota de ternera, guisantes del Maresme y calamares de playa 21€

Fideos a la cazuela de presa ibérica de bellota, costillas de cerdo y gamba roja 25€

Pappardelle con crema de bogavante, coco y curry rojo 23€

PESCADOS

Rodaballo confitado en ajo y guindilla y su pil pil 32€

Pulpo crujiente braseado al carbón sobre parmentier de patata 27€

Pescado de lonja a la brasa s/m

CARNES

Pato de bellota del Lluçanès y guiso de trigo 23€

Pluma ibérica de bellota a la brasa 24€

Solomillo de vaca vieja a la brasa 31€

GUARNICIONES

Mini verduritas asadas 8€

Alcachofas a la brasa 7€

Puré de patata al tenedor 6€

Patatas Pont neuf 7€

Pak Choi a la brasa 7€

#SoyVividora

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

Nuestros menús son una secuencia diseñada para celebrar el producto de temporada.
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 Ermesenda d'Eroles y helado de galleta María	7€
Flan con nata y fresas maceradas	7€
Tarta cremosa de lima kaffir y merengue suizo	8€

Servicio de pan 3,50€

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