La Casa de Vivi est la maison d'un ami, ais dans un espace luxueux, l'hôtel Kimpton Vividora 5*.
C'est l'hôte que tout le monde veut avoir: c'est votre maison quand vous n'êtes pas chez vous.
Un espace pluridisciplinaire (bar, salle à manger et terrasse) qui vous dit bonjour ou bonsoir
au GOT (que préférez-vous : un café ou un cocktail ?), vous offre le petit déjeuner,
le déjeuner ou le dîner à FAUNA et vous invite à profiter de la vue sur la ville depuis son rooftop,
la TERRAZA DE VIVI.
Avez-vous déjà fait le tour de la maison?

Qu'est-ce que Fauna?
Fauna est la salle à manger de La Casa de Vivi, où nous espérons
que vous vous sentirez comme chez vous :
Des recettes traditionnelles avec des produits locaux et l'empreinte de son auteur,
le chef Jordi Delfa, qui, comme tout bon ami, offre la meilleure sélection de produits
pour rendre heureux tous ceux qui s'assoient à FAUNA. "Quand on a des gens à la maison,
on leur offre ce qu'il y a de mieux" dit le chef.

#soyvividora

LA CUISINE DE VIVI

Jambon ibérique de gland coupé au couteau (80 g)	29€
Viande de boeuf séchée de León Premium (80 g)	19€
Soubressade de porc noir de Majorque de Xesc Reina et son miel préparée sur commande	20€
Anchois 00 de Santoña avec du pain aux algues et du caviar d'olives Picual (6 filets)	16€

LE CHARIOT DE FROMAGES:

GOLANY, pâte molle et lait de vache cru (San Martí de Llèmena, Gérone)	10€
LUNA NEGRA, pâte molle et lait de chèvre cru (Barraco, Ávila)	10€
TOU (Casa Mateu), pâte molle et lait cru de brebis (Surp, Pallars Subirà)	11€
BLAU DE JUTGLAR, pâte semi-molle et lait de vache cru (Finca Reixagó, Osona)	12€
FOGASSA, pâte dure et lait de vache cru (Minorque, Catalogne)	10€
BUCARITO Gran Reserva, pâte dure et lait de chèvre cru (Rota, Cadix)	12€
Sélection de nos fromages accompagnés de fruits secs et de confitures maison	17€

À PARTAGER...

Pain de cristal à la tomate à suspendre et à l'huile d'olive extra-vierge	4,50€
Huitre super spéciale Normandie No 3 nature (un.)	4,95€
½ douzaine d'huitres super spéciales Normandie No 3	27€
Croquettes de jambon ibérique de gland (minimum 3 un.)	un. 2,60€
Croquettes de champignon au lait d'amande (minimum 3 un.)	un. 2,60€
Beignets de morue au miel et citron vert (minimum 3 un.)	un. 2,60€
Brioche au fricandeau de longe de porc ibérique de gland et champignons	16€
Les patatas bravas de VIVI	7€
Salade de bimi, carottes, chou frisé et tomates confites	16€
Steak tartare de vache maturée de Gérone (120 g)	22€
Omelette ouverte aux pommes de terre avec crevettes rouges, épinards et soupe crémeuse aux pignons de pin	21€
Pappardelles aux œufs, fromage Ermesenda d'Eroles, tomates séchées et basilic	18€
Petites seiches à la brutesca dans leur ancre accompagnées de mini légumes	19€
Rossinyols à la carbonara avec oeuf d'oie et bajoues de porc ibérique de bellota	20€

MISES EN BOUCHE

Riz Parellada aux calamars, seiches et crevettes rouges de Blanes*	25€
Riz aux petits légumes et artichauts grillés*	22€
Nouilles avec du porc ibérique de bellota, des côtes de porc et des crevettes rouges	25€
Haricots blancs de Santa Pau accompagnés d'une galette croustillante aux pieds de cochon, à la saucisse catalane de Pérol et aux langoustines	17€
Boulettes de viande de secreto de porc ibérico de bellota avec des coquilles Saint-Jacques et du lard de porc ibérique de bellota	20€
Cannelloni à la viande rôtie et au foie, sauce Soubise (à base de béchamel et d'oignons) et fromage Fogassa	17€

*2 personnes minimum. Temps de cuisson: 25 minutes.

POISSONS

Poulpe confit et grillé	28€
Morue pil-pil à l'ail rôti	25€
Turbot rôti	29€
Poisson du marché au four ou grillé	s/m

VIANDE

Filet mignon de porc ibérique de gland grillé	25€
Canard de gland du Lluçanès aux poires	23€
Aloyau de vache maturée	31€
Coquelet à la catalane	24€

ACCOMPAGNEMENTS

Mini légumes grillés	8€
Bimi au citron vert et à l'huile d'olive extra-vierge	6€
Purée de pommes de terre écrasées à la fourchette	6€
Frites de pommes de terre pont-neuf	7€
Artichauts grillés	7€

DESSERTS MAISON

Tout chocolat

8€

Tarte Tatin au caramel et sa glace
aux framboises sauvages

6€

Tarte crémeuse au combava et meringue suisse

7€

Gâteau à la crème de fromage Ermesenda d'Eroles
et sa glace aux noix de pécan

7€

Service de pain 3,50€

N'hésitez pas à consulter des intolérances ou des allergies avec l'équipement.
Carte des allergènes à votre disposition.

L'expérience continue sur le toit , sur notre Terraza De VIVI

ou dans GOT le café /bar à cocktails que vous trouverez en bas de la rue.

casadevivi.barcelona #soyvividora