

LOS EMBUTIDOS DE LA DESPENSA DE VIVI

CURED SAUSAGES FROM VIVI'S PANTRY

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (80 gr)	28€
Hand-cut, acorn-fed Iberian ham (80 gr)	
Lomito de presa Ibérica de bellota (80 gr)	15€
Hand-cut, acorn-fed Iberian ham (80 gr)	
Los quesos de la despensa de VIVI	16€
Cheese's from VIVI's pantry	
Sobrasada ibérica de Mallorca y miel hecha al momento	21€
Mallorcan sobrasada with honey	

COMPARTIENDO...

...con las manos

TO SHARE...

...with your hands

Ostra Super Spéciale Normandie N° 3 al natural	4,95/u.
Super Spéciale Normandie N° 3 natural oyster	
½ docena de Ostra Super Spéciale Normandie	27,50€
½ dozen Super Spéciale Normandie N°3 oysters	
Docena de Ostra Super Spéciale Normandie N°3	55€
1 dozen Super Spéciale Normandie N°3 oysters	
Pan de cristal con tomate de colgar y aceite AOVE	4€
Crystal bread, sun-blush tomatoes and EVOO	
Croquetas de jamón ibérico de bellota (min. 3 u.)	2€/u.
Acorn-fed, Iberian ham croquettes (min. 3 un.)	
Croquetas de ceps con leche de almendras (mín. 3 un)	2€/u.
Mushroom and almond croquettes (mín. 3 un)	
Buñuelos de bacalao con miel y lima (mín. 3 un)	2€/u.
Salt cod fritters, lime and honey (mín. 3 un)	
Ensalada de pollo crujiente, cogollos, salsa César y pecorino	14€
Crispy chicken on lettuce hearts, Caesar dressing and pecorino	
Anchoas 00 del Cantábrico con pan de algas y caviar de oliva (6 filetes)	16€
Cantabrian 00 anchovies, seaweed bread and olive caviar (6 filets)	

...con los cubiertos

...with utensils

Las Bravas de VIVI	6€
Bravas by VIVI	
Tartar de atún con yema crema, espárragos de mar y helado de zanahoria	19€
Tuna tartar with creamy egg yolk, sea asparagus and carrot ice-cream	
Tartar de remolacha, cremoso de aguacate, espárrago de mar y helado de zanahoria	14€
Beetroot tartar, creamy avocado, sea asparagus and carrot ice-cream	
Papardelle de huevo con queso Ermesenda d'Eroles, tomate seco y albahaca	18€
Egg pappardelle with Ermesenda d'Eroles cheese, sundried tomatoes	
Canelón de carne rustida y foie, salsa Soubise y queso Comté	14€
Roasted meat and foie cannelloni's, Soubise sauce and Comté cheese	
Steak tartar de vaca madurada de Girona (120 gr.)	17€
Aged Girona steak tartar (120 gr.)	

ARROCES DE BARCELONA

BARCELONA'S RICE CLASSICS

(Mínimo 2 personas. Tiempo de cocción, 25 minutos.)
(for a minimum of 2 people, cooking time 25 minutes)

Arroz Parellada con calamarcitos, sepia y gamba roja de Blanes	23€
Parellada rice with baby squid, cuttlefish and red prawns from Blanes	
Arroz meloso de callos de bacalao, butifarra negra y crujiente de pies de cerdo	25€
Creamy rice with cod tripe, blood sausage and crispy pigs trotters	
Arroz de verduritas y alcachofas confitadas	19€
Dry rice with baby vegetables and confit artichokes	

PESCADOS

FISH

Pulpo kimchi a la brasa, mahonesa de ajo negro y patata a la mantequilla ahumada	23€
Grilled octopus kimchi, black garlic mayo and smoked butter potatoes	
Merluza de pincho con crema de almeja gallega y tierra de coco	24€
Hake brochettes with creamed Galician clams and coconut soil	
Rodaballo a la Menieur con patata Pont Neuf	27€
Turbot meuniere with Pont Neuf potatoes	

CARNES

MEAT

Solomillo de vaca vieja, yema curada y cremoso de espárragos	29€
Aged beef tenderloin, cured egg yolk and asparagus	
Fricandó de presa ibérica de bellota marinada y colmenillas a la crema	22€
Iberian pork shoulder stew with morels in cream	
Pato de bellota del Berguedà con peras limoneras al toffe	20€
Acorn-fed Berguedà duck with toffee lemon-pears	

POSTRES

DESSERTS

Mundo de chocolate	7€
A world of chocolate	
Tatin de manzana al toffe y helado de vainilla de Madagascar	6€
Toffee apple tatin with Madagascar vanilla ice-cream	
Pastel de queso crema y mermelada de fresas	6€
Cheese cake with strawberry conserves	
Tarta cremosa de lima Kaffir y merengue suizo	6€
Creamy kaffir lime tart with swiss meringue	