

FAUNA *a la fresca*

Fauna es nuestro restaurante situado en la primera planta, donde el chef Jordi Delfa reinterpreta recetas tradicionales con productos de proximidad. "A la fresca" evoca la costumbre mediterránea de compartir las noches de verano al aire libre. Ahora, puedes disfrutar de una selección de nuestros platos en Terraza de Vivi.

Fauna is our award-winning restaurant on the first floor, where chef Jordi Delfa reimagines traditional recipes using local, seasonal ingredients. "A la fresca" recalls the Mediterranean tradition of spending warm summer nights outdoors, sharing food and conversation. Now, enjoy a curated selection of our dishes on Terraza de Vivi.



El carro de quesos de LA DESPENSA DE VIVI:

Cheese cart:

GOLANY, pasta blanda y leche cruda de vaca (San Martí de Llèmena, Girona)	10
GOLANY – soft cheese with raw cow’s milk	
LUNA NEGRA, pasta blanda y leche cruda de cabra (Barraco, Ávila)	10
LUNA NEGRA – soft cheese with raw goats’ milk	
TOU (Casa Mateu), pasta blanda y leche cruda de oveja (Surp, Pallars Subirà)	11
TOU – soft cheese with raw sheep’s milk	
BLAU DE JUTGLAR, pasta semiblanda y leche cruda de vaca (Finca Reixagó, Osona)	12
BLAU DE JUTGLAR – semi-soft cheese with raw cow’s milk	
FOGASSA, pasta dura y leche cruda de vaca (Menorca / Cataluña)	10
FOGASSA – hard cheese with raw cow’s milk	
BUCARITO Gran Reserva, pasta dura y leche cruda de cabra (Rota, Cádiz)	12
BUCARITO – Gran Reserva hard cheese with raw goats’ milk	
Selección de nuestros quesos con frutos secos y mermeladas artesanales	17
Selection of our cheeses with dried fruits and nuts, artisan jams and pr serves	

Arroz Parellada con calamarcitos, sepia y gamba roja de Blanes	25
Parellada rice with baby squid, cuttlefish and red prawn from Blanes	
Arroz caldoso de bogavante y gamba roja	39
Brothy rice with lobster and red prawns	
Arroz de verduritas y alcachofas	25
Vegetable and artichoke rice	

Cada arroz es para un mínimo de 2 personas. Precio por persona. Tiempo de cocción aprox. 25 min
Each rice is for a minimum of 2 people. Price per person. Cooking time approx: 25 min

Steak tartar de solomillo de vaca madurada de Girona (120 gr.)	21
Aged steak tartar from Girona beef tenderloin (120 gr)	
Solomillo de vaca vieja a la brasa con verduritas	31
Tenderloin of aged beef with vegetables	
Rodaballo a la brasa con verduritas	29
Grilled turbot with vegetables	
Pastel cremoso de queso Ermesenda d'Eroles	7
Creamy Ermesenda d'Eroles cheesecake	