



Casa de Vivi és la casa d'un amic, però en un espai de luxe, Hotel Kimpton Vividora 5*.

És l'amfitrió que tothom vol tenir: és la teva casa quan no estàs a casa. Un espai multidisciplinari (bar, menjador i terrassa) que et diu bon dia o bona nit en GOT (què prefereixes un cafè o un còctel?), et proposa desdejuni, esmorzar o sopar en FAUNA i et convida a gaudir de les vistes de la ciutat des de la seva rooftop.

la TERRASSA DE VIVI.

Ja has recorregut tota la casa?

Què és Fauna?

Fauna és el menjador de La Casa de Vivi, on esperem que et sentis com a casa: Receptes tradicionals amb productes de proximitat i el segell del seu autor, el xef Jordi Delfa,

qui, com tot bon amic, proposa la millor selecció de productes per a fer felicitat

a tot aquell que s'assegui en FAUNA. "Quan tens a gent a casa,

li ofereixes el millor que tens", diu el xef.

#soyvividora

EL REBOST DE VIVI

Pernil ibèric de gla tallat a ganivet (80gr)	29€
Cecina de vaca madurada Prèmium de León (80gr)	19€
Sobrassada de porc negre de Mallorca by Xesc Reina i mel feta al moment	20€
"El carro de formatges":	
GOLANY, pasta tova i llet crua de vaca (Sant Martí de Llémena, Girona)	10€
LUNA NEGRA, pasta tova i llet crua de cabra (Barraco, Àvila)	11€
TOU (Casa Mateu), pasta tova i llet crua d'ovella (Surp, Pallars Sobirà)	12€
BLAU DE JUTGLAR, pasta semitova i llet crua de vaca (Finca Reixagó, Osona)	12€
FOGASSA, pasta dura i llet crua de vaca (Menorca / Catalunya)	10€
BUCARITO Gran Reserva, pasta dura i llet crua de cabra (Rota, Cadis)	12€
Selecció dels nostres formatges amb fruits secs i melmelades artesanals	17€
Gran taula de VIVI (per a 2 persones)	52€
Cecina Premium de León, pernil ibèric de gla, formatges del rebost, foie micuit, sobrassada de Xesc Reina, selecció de païns i melmelades	

PER COMPARTIR...

Pa de vidre amb tomàquet de penjar i oli AOVE	4.5€
Ostra Super Spéciale Normandie N°3 al natural	u. 6€
½ dotzena d'Ostra Super Spéciale Normandie N° 3 al natural	32€
Anxoves 000 del Cantàbric, pa d'olives i crema de coco amb piparres (4 filets)	12€
Albergínia a la brasa, hummus de remolatxa, verdura escabetxada i praliné d'avellanes	14€
Mini entrepà de foie micuit i tatin de poma dolça amb melmelada de figues	26€
Caneló de carn rostida i foie, salsa Soubise i formatge Fogassa	17€
Croquetes de pernil ibèric de gla (min. 3 u.)	u. 3€
Croquetes de ceps amb llet d'ametlles (min. 3 u.)	u. 3€
Bunyols de bacallà amb mel i llima (min. 3 u.)	u. 3€
Brioix de fricandó de presa ibèrica de gla	21€
Les braves de VIVI	8€
Patates d'Olot amb cansalada ibèrica curada i cremós de formatge Tou (Casa Mateu)	19€
Tàrtar de filet de vaca madurada de Girona (120 gr)	25€
Truïta oberta de patates amb gamba vermella, espinaacs i cremós de pinyons	22€

PLATS DE CULLERA

Arròs Perellada amb calamarsets, sípia i gamba vermella de Blanes*	25€
Arròs a la milanesa de Ca l'Elena*	24€
Fideus a la cassola de presa ibèrica de gla, botifarra de perol	25€
Pèsols negres guisats amb costella de porc i calamars	24€
Ragú de bolets de temporada amb ous ferrats de guatlla i rovell curat	25€

Cada arròs s'ha de demanar per a un mínim de 2 persones. Preu per persona.
Temps de cocció: 25 minuts.

PEIXOS

Pop confitat, cansalada curada i salsa de soja amb taronja	28€
Turbot a la brasa	31€
Peix de llotja	s/m

CARNS

Ànec de gla del Lluçanès amb peres	23€
Ploma ibèrica de gla a la brasa	24€
Filet de vaca vella a la brasa	31€

PER ACOMPANYAR

Mini verduretes rostides	8€	Purè de patata aixafat amb forquilla	6€
Capdells de Tudela a la brasa	6€	Patates fregides Pont Neuf	7€

POSTRES CASOLANES

Món de xocolata

8€

Pastís cremós de formatge Ermesenda d'Eroles
i gelat de galeta Maria

8€

Flam amb maduixes silvestres macerades i gelat de nata

7€

Pastís de crema de llima Kaffir i merenga suïssa

8€

Servei de pa 3.50€

No dubtis a consultar intoleràncies o al·lèrgies amb l'equip.
Carta d'al·lèrgens a la vostra disposició.

L'experiència continua en el terrat, a la nostra **Terraza De VIVI**
o al **GOY** la cafeteria / cocteleria que trobaràs a peu de carrer.

 [casadevivi.barcelona](https://www.instagram.com/casadevivi.barcelona)  [#soyvividora](https://www.instagram.com/soyvividora)