



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 desdijuni, 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 feliç a tot aquell que s'assegui en FAUNA. "Quan tens a gent a casa, li ofereixes el millor que tens", el xef dixit.

#soyvividora

ELS EMBOTITS DEL REBOST DE VIVI

Pernil ibèric de gla tallat a ganivet (80 g)	28€
Llomet de presa ibèrica de gla (80 g)	15€
Cecina de Lleó prèmium (80 g)	12€
El carro de formatges de la despensa de VIVI	16€
Sobrassada ibèrica de Mallorca de Xesc Reina i mel feta al moment	19€

PER COMPARTIR...

...amb les mans

Pa de vidre amb tomàquet de penjar i oli AOVE	4€
Ostra Super Spéciale Normandie núm. 3 al natural (u.)	4,95€
½ dotzena d'ostra Super Spéciale Normandie núm. 3	27€
Anxoves 00 del Cantàbric amb pa d'algues i caviar d'oliva (6 filets)	16€
Croquetes de pernil ibèric de gla (min. 3 u.)	u. 2€
Croquetes de ceps amb llet d'ametlles (mín. 3 u.)	u. 2€
Bunyols de bacallà amb mel i llima (mín. 3 u.)	u. 2€

...amb els coberts

Les braves de VIVI	6€
Mongetes de Santa Pau amb coqueta cruixent de peus de porc, botifarra de perol i escamarlanet	15€
Bolets de tardor amb carxofes, hortalisses i patata crema	17€
Caneló de carn rostida i foie, salsa Soubise i formatge Comté	15€
Pappardelle d'ou amb formatge Ermesenda de Eroles, tomàquet sec i alfàbrega	18€
Bistec tàrtar de vaca madurada de Girona (120 g)	17€

ARROSSOS DE BARCELONA

Arròs Parellada amb calamarcets, sèpia i gamba vermella de Blanes	23€
Arròs melós de tripes de bacallà i botifarra negra de perol	25€
Arròs de verduretes i carxofes confitades	19€

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

PEIXOS

Pop a la brasa, trinxat de la Cerdanya i papada ibèrica de gla	25€
Calamars farcits d'ibèrics, botifarra negra, tomàquet i vel de la seva tinta	24€
Rèmol rostit, pèsols negres del Berguedà, escamarlans i migas	29€

CARNIS

Fricandó de presa ibèrica de gla, brioix salat i camagroc	24€
Ànec de gla del Lluçanès amb peres llimoneres rostides	23€
Filet de vaca vella, rovell d'ou curat, cremós d'espàrrecs i verduretes	30€

POSTRES CASOLANES

Món de xocolata

7€

Tatin de poma amb toffee i gelat de vainilla

6€

Pastís cremós de llimona indonèsia i merengue suís

6€

Pastís de formatge crema i gelat de macadàmia

6€

Servei de pa 3,5€

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

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

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