

CAL VIVA
RESTAURANTE | ENOTECA



Entradas frías

Lomo de anchoa del Cantábrico y pan suflado relleno de crema de queso trufada	3,80
Banderilla de gordal sevillana, piparra y anchoa del Cantábrico	3,80
Banderilla de atún rojo, anchoa, tomate seco, gordal y piparra	5,50
Aliño de hígado ibérico a la brasa, cebolla roja y culantro	8,20
Ensaladilla de la semana	8,80
Ensaladilla de atún y aceitunas	7,80
Tabla de quesos de selección nacional	100 g/10

Entradas calientes

Croquetas hechas en casa, según temporada, con su alioli	ud/2,30
Canutillos de pringá del cocido sobre hummus de sus garbanzos	ud/2,30
Buñuelos de bacalao	ud/2,80
Huevas de merluza a la plancha o frita, con mayonesa	100 g/9
Pastel de morcilla, huevo de campo y gazpachuelo de piquillos al carbón	12,20

Ensaladas y verduras

Alcachofa en dos cocciones, huevo frito, panceta ibérica y emulsión de ajo asado con trufa	9,80
Puerros confitados, velouté de mantequilla tostada y crujiente de jamón	9,80
Berenjena ahumada, tomate frito con aceitunas, Payoyo y anchoa	9,50
Ensalada de verduras asadas, pilpil de vinagre de jerez, huevo frito y gambas de cristal	18

Menús Omakase

Omakase es una expresión japonesa que significa "Lo dejo en tus manos", utilizada por los comensales para dejar que el chef decida qué servir. En Cal Viva, nuestro chef Leo Ramos ofrece dos menús degustación en constante evolución: el Omakase Andaluz y el Omakase Homenaje.

Ambos menús varían no sólo según la temporada, sino incluso de un día para otro, ya que cada uno se elabora con los ingredientes más frescos, procedentes esa misma mañana de fruterías, carnicerías y pescaderías locales de confianza.

- Menú Omakase Andaluz (6 platos): 48
- Menú Omakase Homenaje (9 platos): 80

*Los menús están disponibles únicamente a mesa completa.
Bebidas no incluidas.*

Guisos

Cocido de la semana (según temporada)	26
Pisto de verduras al carbón, velo de panceta ibérica y yema de huevo	17,50
Menudo de ternera con pata y morro	22,40
Carrillera ibérica estofada con pochas	18,80
Atún rojo <i>encebollao</i> con judiones	21

Pescados

Tortilla rellena de bacalao, y pil pil	18,20
Carpacho de gamba roja al ajillo y bisquet de sus cabezas	17,80
Bacalao, tomate frito casero, alioli gratinado	24
Pescado del día... <i>Lo que la mar nos provea</i>	Consultar

Carnes

Presa ibérica en adobo, patatas y verduritas salteadas	24
Steak tartar de solomillo de vaca vieja (sobre hueso con tuétano asado: +9)	23
Lomo bajo de ternera local con patatas y piquillo confitado (al peso)	100 g/8
Presa ibérica, patatas chip al momento y pimientos de Padrón	28

Postres

Migas de chocolate, sopa de chocolate negro caliente y helado	7,40
Gachas brûlée	5,80
La tarta de la abuela	6,80
Milhoja de manzana, crema pastelera de naranja y helado de vainilla	6,90
Tarta de caramelo, higos estofados, y miel de nueces	6,80
Tabla de cuatro quesos variados	por persona: 6

Si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con nuestro equipo; estaremos encantados de ayudarle.
Todos los precios incluyen IVA y están expresados en euros. Servicio de pan: 2,50 por comensal.

Déjanos tus cinco estrellas en Google Maps y etiquétanos en tus stories y fotos de Instagram:
@calvivarestaurante



Calle Gútemberg, 20.
41530, Morón de la Frontera, Sevilla.

www.calvivarestaurante.com

@calvivarestaurante 

+34 854 802 265