

CAL VIVA
RESTAURANTE | ENOTECA



Entradas frías

Lomo de anchoa del Cantábrico sobre regañá y alioli de algas	3,80
Banderilla de gordal sevillana, piparra y anchoa del Cantábrico	3,80
Aliño de hígado ibérico a la brasa, cebolla roja y culantro	8,20
Ensaladilla de la semana	7,80
La ensaladilla de pulpo a la gallega de Cal Viva	8,80
Tabla de quesos de selección nacional	100 g/10

Entradas calientes

Croquetas hechas en casa, según temporada, con alioli	2,10/ud
Canutillos de pringá del cocido sobre hummus de sus garbanzos	2,10/ud
Pastel de morcilla, huevo de campo y gazpachuelo de piquillos al carbón	11,80

Ensaladas y verduras

Alcachofa en dos cocciones, huevo frito, panceta ibérica y emulsión de ajo asado con trufa	9,60
Puerros del terreno, confitados terminados en plancha y vinagreta de tomate seco	8,80
Berenjena ahumada, tomate frito con aceitunas, Payoyo y anchoa	8,80
Ensalada templada de gambas cristal, con bilbaína y mayonesa de piparras	17,90

Menú 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 solo 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): 43
- Menú Omakase Homenaje (9 platos): 75

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

Guisos

Cocido de la semana (según temporada)	21,00
Espinacas con garbanzos y su <i>majao</i> a nuestra manera	7,90
Pisto de verduras al carbón, velo de panceta ibérica y yema de huevo	15,50
Menudo de ternera con pata y morro	16,40
Carrillera ibérica estofada con pochas	16,80
Atún rojo <i>encebollao</i> con judiones	19,00

Pescados

Tortilla rellena de bacalao, y pil pil	16,80
Carpacho de gamba roja al ajillo y bísquet de sus cabezas	17,80
Bacalao, tomate frito casero, alioli gratinado	23,00
Pescado del día... <i>Lo que la mar nos provea</i>	Consultar

Carnes

Lomo ibérico , patatas, huevo de corral y emulsión de manteca <i>colorá</i>	19,90
Steak tartar de solomillo de vaca vieja (sobre hueso con tuétano asado 7,50 euros más)	22,00
Lomo bajo de ternera local con patatas y piquillo confitado (al peso) 100 g/80	
Presa ibérica, patatas chips al momento y pimientos de Padrón	28,00

Postres

Migas de chocolate, sopa de chocolate negro caliente y helado	7,40
Gachas brulee	5,70
La tarta de la abuela	6,80
Milhoja de manzana, crema pastelera de naranja y helado de vainilla	6,70
Tarta de caramelo, higos estofados, y miel de nueces	6,80
Tarta de queso con mermelada de pimiento rojo, y almendras salteadas	6,50

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.



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

www.calvivarestaurante.com

@calvivarestaurante @

+34 854 802 265