

# AMARENA

## RESTAURANT

¡Bienvenidos a nuestro pequeño rincón del Baix Llobregat!

Desde Amarena nos esforzamos cada día en buscar los mejores productos que nos ofrece Cataluña y sus alrededores.

Nos encanta trabajar con ingredientes de proximidad y, siempre que sea posible, de procedencia ecológica.

Creemos firmemente que el producto, la sostenibilidad y la proximidad son las bases para una buena alimentación. Además, queremos poner en valor el trabajo de quienes han hecho posible que hoy estos productos estén en nuestra carta.

Respetamos al máximo las temporadas. Por eso, nuestros platos pueden sufrir pequeñas modificaciones según la disponibilidad.

No dudéis en informar sobre cualquier alergia o intolerancia. Estaremos encantados de ofreceros la mejor adaptación que se nos ocurra.

### - MENÚ DE LA SEMANA -

### - MENÚ LARGO -

Del 14 de mayo al 17 de mayo

Deseamos que disfruten de la comida tanto como nosotros preparándola.

*Berta y Sergio*

# AMARENA

RESTAURANT

Del 14 de mayo al 17 de mayo

## - MENÚ DE LA SEMANA -

### • ENTRANTES •

Ensalada de quinoa y lechugas variadas, manzana, nueces, arándanos secos, *cherrys* y vinagreta de pesto

1 - 3 - 10 - 13

Coca con berenjena asada, tomate al horno, anchoa, escarola y vinagreta de oliva negra

4 - 7 - 13

Tortilla de huevos eco de patata confitada, queso de cabra, sobrasada de *Sagàs* y rúcula

1 - 2

*Gnoquis* con crema de acelgas, langostinos, gorgonzola, pasas y piñones (*supl. +2 €*)

1 - 2 - 3 - 5 - 7

### • PRINCIPALES •

Pescado de lonja al horno, puré de coliflor, cogollos asados y salsa de pescado con avellanas

1 - 3 - 4 - 13

Bacalao gratinado con allioli de ajo tostado, guiso de verduras *Km0*, garbanzo del *Vallès* i butifarra negra de *Molins*

2 - 4 - 5

Arroz seco de montaña con ternera de *Girona*, judía verde, nabo blanco y mayo de *sriracha*

2

Albóndigas estofadas con champiñones, guisantes y *parmentier* de patata (*supl. +3 €*)

1

### • POSTRES •

Brownie de chocolate y nueces con helado de nata

1 - 2 - 3 - 7

*Pannacotta* de coco, dados de pinya y lima

1

Yogur de vaca *Km0* con *crumble* y coulís

1 - 3

20,00 € / persona (IVA incluido)

### Los dos menús incluyen

Ración de pan ecológico de la panadería *Patxoca* (*Corbera de Llobregat*)

Agua o refresco o cerveza o copa de vino

Postres o café

## - MENÚ LARGO -

### • ENTRANTE a escoger •

Ensalada de quinoa y lechugas variadas, manzana, nueces, arándanos secos, *cherrys* y vinagreta de pesto

1 - 3 - 10 - 13

Coca con berenjena asada, tomate al horno, anchoa, escarola y vinagreta de oliva negra

4 - 7 - 13

### • PRIMERO a escoger •

Tortilla de huevos eco de patata confitada, queso de cabra, sobrasada de *Sagàs* y rúcula

1 - 2

*Gnoquis* con crema de acelgas, langostinos, gorgonzola, pasas y piñones (*supl. +2 €*)

1 - 2 - 3 - 5 - 7

### • PRINCIPAL a escoger •

Pescado de lonja al horno, puré de coliflor, cogollos asados y salsa de pescado con avellanas

1 - 3 - 4 - 13

Bacalao gratinado con allioli de ajo tostado, guiso de verduras *Km0*, garbanzo del *Vallès* i butifarra negra de *Molins*

2 - 4 - 5

Arroz seco de montaña con ternera de *Girona*, judía verde, nabo blanco y mayo de *sriracha*

2

Albóndigas estofadas con champiñones, guisantes y *parmentier* de patata (*supl. +3 €*)

1

### • POSTRE a escoger •

Brownie de chocolate y nueces con helado de nata

1 - 2 - 3 - 7

*Pannacotta* de coco, dados de pinya y lima

1

Yogur de vaca *Km0* con *crumble* y coulís

1 - 3

25,00 € / persona (IVA incluido)

1. Lácteos 2. Huevos 3. Frutos secos 4. Pescado  
5. Crustáceos 6. Moluscos 7. Gluten 8. Apio  
9. Mostaza 10. Sésamo 11. Soja 12. Altramuces  
13. Sulfitos 14. Cacahuetes

La Palma de Cervelló

T. 93 672 09 14 · M. 663 703 204

www.restaurantamarena.com · @restaurantamarena