

# AMARENA

## RESTAURANT

¡Benvinguts al nostre petit racó del Baix Llobregat!

Des de l'Amarena ens esforcem cada dia en buscar els millors productes que ens ofereix Catalunya i els seus voltants.

Ens encanta treballar amb ingredients de proximitat i, sempre que és possible, de procedència ecològica.

Creiem fermament que el producte, la sostenibilitat i la proximitat són les bases per una bona alimentació. A més a més, volem posar en valor la feina dels qui han fet possible que avui aquests productes estiguin a la nostra carta.

Respectem al màxim les temporades, per això els nostres plats poden patir petites modificacions segons disponibilitat.

No dubteu en informar sobre qualsevol al·lèrgia o intolerància. Estarem encantats d'oferir-vos la millor adaptació possible.

### - MENÚ DE LA SETMANA -

### - MENÚ LLARG -

Del 14 de maig al 17 de maig

Desitgem que gaudiu del menjar tant com nosaltres hem gaudit preparant-lo.

*Berta i Sergio*

# AMARENA

RESTAURANT

Del 14 de maig al 17 de maig

## - MENÚ DE LA SETMANA -

### • ENTRANTS •

Amanida de quinoa i enciams variats, poma, nous, nabius secs, xerris i vinagreta de pesto

1 - 3 - 10 - 13

Coca amb albergínia escalivada, tomàquet al forn, anxova, escarola i vinagreta d'oliva negra

4 - 7 - 13

Truita d'ous eco amb patata confitada, formatge de cabra, sobrassada de Sagàs i ruca

1 - 2

Gnoquis amb crema de bledes, llagostins, gorgonzola, panses i pinyons (supl. +2 €)

1 - 2 - 3 - 5 - 7

### • PRINCIPALS •

Peix de llotja al forn, puré de coliflor, cabdells rostits i salsa de peix amb avellanes

1 - 3 - 4 - 13

Bacallà gratinat amb allioli d'all torrat, guisat de verdures Km0, cigronet del Vallès i botifarra negra de Molins

2 - 4 - 5

Arròs sec de muntanya amb vedella de Girona, mongeta verda, nap blanc i maionesa de sriracha

2

Mandonguilles estofades amb xampinyons, pèsols i parmentier de patata (supl. +3 €)

1

### • POSTRES •

Brownie de xocolata i nous amb gelat de nata

1 - 2 - 3 - 7

Pannacotta de coco, daus de pinya i llima ratllada

1

logurt de vaca Km0, crumble d'avellana i coullís

1 - 3

20,00 € / persona (IVA inclòs)

#### Els dos menús inclouen

Ració de pa ecològic del forn Patxoca (Corbera de Llobregat)

Aigua o refresc o cervesa o copa de vi

Postres o cafè

## - MENÚ LLARG -

### • ENTRANT a escollir •

Amanida de quinoa i enciams variats, poma, nous, nabius secs, xerris i vinagreta de pesto

1 - 3 - 10 - 13

Coca amb albergínia escalivada, tomàquet al forn, anxova, escarola i vinagreta d'oliva negra

4 - 7 - 13

### • PRIMER a escollir •

Truita d'ous eco amb patata confitada, formatge de cabra, sobrassada de Sagàs i ruca

1 - 2

Gnoquis amb crema de bledes, llagostins, gorgonzola, panses i pinyons (supl. +2 €)

1 - 2 - 3 - 5 - 7

### • PRINCIPAL a escollir •

Peix de llotja al forn, puré de coliflor, cabdells rostits i salsa de peix amb avellanes

1 - 3 - 4 - 13

Bacallà gratinat amb allioli d'all torrat, guisat de verdures Km0, cigronet del Vallès i botifarra negra de Molins

2 - 4 - 5

Arròs sec de muntanya amb vedella de Girona, nap blanc i maionesa de sriracha

2

Mandonguilles estofades amb xampinyons, pèsols i parmentier de patata (supl. +3 €)

1

### • POSTRES a escollir •

Brownie de xocolata i nous amb gelat de nata

1 - 2 - 3 - 7

Pannacotta de coco, daus de pinya i llima ratllada

1

logurt de vaca Km0, crumble d'avellana i coullís

1 - 3

25,00 € / persona (IVA inclòs)

1. Làctics 2. Ous 3. Fruits secs 4. Peix 5. Crustacis  
6. Mol·luscs 7. Gluten 8. Api 9. Mostassa 10. Sèsam  
11. Soja 12. Tramussos 13. Sulfits 14. Cacauets

La Palma de Cervelló

T. 93 672 09 14 · M. 663 703 204

www.restaurantamarena.com · @restaurantamarena