

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 30 de abril al 1 de mayo

Deseamos que disfruten de la comida tanto como nosotros preparándola.

Berta y Sergio

AMARENA

RESTAURANT

Del 30 de abril al 3 de mayo

- MENÚ DE LA SEMANA -

· ENTRANTES ·

Ensalada de lechugas variadas, salmón ahumado, burrata, tomates cherry, pepino encurtido, nueces y vinagre de manzana

1 - 4 - 9 - 10 - 11 - 13

Tortilla de huevos ecológicos, patata confitada, ajos tiernos, queso de cabra y mayonesa de membrillo

1 - 2

Cogollos a la parrilla, jamón ibérico, piñones y salsa romesco de remolacha

3 - 13 - 11

Ravioles de espinacas y ricotta, salsa de puerros, sardina ahumada, orejones y aceite de sésamo

(supl. +2 €)

1 - 2 - 4 - 7 - 10

· PRINCIPALES ·

Trucha asalmonada al horno, col rizada salteada, vinagreta de tomate sec, shiitake y almendra

3 - 4 - 13

Bacalao skrei gratinado con alioli de ajo escalivado, patata confitada, dátiles a la ratafia y espinacas

2 - 4 - 5

Fideos a la cazuela con churrasco de ternera, nabo blanco y mayonesa de kimchee

2

Albóndigas estofadas con sepia, guisantes del Baix Llobregat, *trinxat* de judía e hinojo (supl. +3 €)

4 - 5 - 6 - 13

· POSTRES ·

Crème brulée de chocolate con galleta de avellana

1 - 2 - 3 - 7

Piña natural con espuma de coco

-

Requesón de vaca Km0 con fresas del Maresme

1

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 lechugas variadas, salmón ahumado, burrata, tomates cherry, pepino encurtido, nueces y vinagre de manzana

1 - 4 - 9 - 10 - 11 - 13

Cogollos a la parrilla, jamón ibérico, piñones y salsa romesco de remolacha

3 - 13 - 11

· PRIMERO a escoger ·

Tortilla de huevos ecológicos, patata confitada, ajos tiernos, queso de cabra y mayonesa de membrillo

1 - 2

Ravioles de espinacas y ricotta, salsa de puerros, sardina ahumada, orejones y aceite de sésamo

(supl. +2 €)

1 - 2 - 4 - 7 - 10

· PRINCIPAL a escoger ·

Trucha asalmonada al horno, col rizada salteada, vinagreta de tomate sec, shiitake y almendra

3 - 4 - 13

Bacalao skrei gratinado con alioli de ajo escalivado, patata confitada, dátiles a la ratafia y espinacas

2 - 4 - 5

Fideos a la cazuela con churrasco de ternera, nabo blanco y mayonesa de kimchee

2

Albóndigas estofadas con sepia, guisantes del Baix Llobregat, *trinxat* de judía e hinojo (supl. +3 €)

4 - 5 - 6 - 13

· POSTRE a escoger ·

Crème brulée de chocolate con galleta

1 - 2 - 3 - 7

Piña natural con espuma de coco

-

Requesón de vaca Km0 con fresas del Maresme

1

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. Altramucos
13. Sulfitos 14. Cacahuets

La Palma de Cervelló

T. 93 672 09 14 · M. 663 703 204

www.restaurantamarena.com · @restaurantamarena