

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 30 d'abril al 3 de maig

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

Berta i Sergio

AMARENA

RESTAURANT

Del 30 d'abril al 3 de maig

- MENÚ DE LA SETMANA -

• ENTRANTS •

Amanida d'enciams variats, salmó fumat, burrata, xerris, cogombre encurtit, nous i vinagre de poma
1 - 4 - 9 - 10 - 11 - 13

Truita d'ous eco, patata confitada, alls tendres, formatge de cabra i maionesa de codony
1 - 2

Cabdells rostits, pernil ibèric, pinyons i salsa romesco de remolatxa
3 - 13 - 11

Raviolis d'espínacs i ricotta, salsa de porros, sardina fumada, orellanes i oli de sèsam (supl. +2 €)
1 - 2 - 4 - 7 - 10

• PRINCIPALS •

Truita de riu asalmonada al forn, col kale saltada, vinagreta de tomàquet sec, shiitake i ametlla
3 - 4 - 13

Bacallà skrei gratinat amb allioli d'all escalivat, patata confitada, dàtils a la ratafia i espínacs
2 - 4 - 5

Fideus a la cassola amb salsitxa de porc i xurrasco de vedella, nap blanc i maionesa de kimchee
2

Mandonguilles estofades amb sípia, pèsols del Baix Llobregat, trinxat de mongeta i fonoll marinat (supl. +3 €)
4 - 5 - 6 - 13

• POSTRES •

Crème brulée de xocolata amb galeta d'avellana
1 - 2 - 3 - 7

Pinya caramel·litzada amb escuma de coco

Mató de vaca Km0 amb maduixots del Maresme
1

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 d'enciams variats, salmó fumat, burrata, xerris, cogombre encurtit, nous i vinagre de poma
1 - 4 - 9 - 10 - 11 - 13

Cabdells rostits, pernil ibèric, pinyons i salsa romesco de remolatxa
3 - 13 - 11

• PRIMER a escollir •

Truita d'ous eco, patata confitada, alls tendres, formatge de cabra i maionesa de codony
1 - 2

Raviolis d'espínacs i ricotta, salsa de porros, sardina fumada, orellanes i oli de sèsam (supl. +2 €)
1 - 2 - 4 - 7 - 10

• PRINCIPAL a escollir •

Truita de riu asalmonada al forn, col kale saltada, vinagreta de tomàquet sec, shiitake i ametlla
3 - 4 - 13

Bacallà skrei gratinat amb allioli d'all escalivat, patata confitada, dàtils a la ratafia i espínacs
2 - 4 - 5

Fideus a la cassola amb salsitxa de porc i xurrasco de vedella, nap blanc i maionesa de kimchee
2

Mandonguilles estofades amb sípia, pèsols del Baix Llobregat, trinxat de mongeta i fonoll marinat (supl. +3 €)
4 - 5 - 6 - 13

• POSTRES a escollir •

Crème brulée de xocolata amb galeta d'avellana
1 - 2 - 3

Pinya caramel·litzada amb escuma de coco

Mató de vaca Km0 amb maduixots del Maresme
1

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