

# 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 -

Del 1 de octubre al 4 de octubre

Deseamos que disfruten de la comida tanto como nosotros preparándola.

*Berta y Sergio*

# AMARENA

RESTAURANT

Del 1 de octubre al 4 de octubre

## - MENÚ DE LA SEMANA -

### · ENTRANTES ·

Ensalada de lechugas variadas, higos *Coll de Dama*, queso de cabra, *cherrys*, salmón ahumado, nueces y vinagreta balsámica

1 - 3 - 10 - 13

Coca de pan, sofrito de puerros, col y tomate, anchoa, romesco de remolacha y escarola frisée

4 - 7

Huevo a baja tº, crema de calabaza violín asada, sobrasada de *Sagàs*, setas escabechadas, picatostes y rúcula

1 - 2 - 3 - 7 - 13

Canelones de asado, bechamel de nuez moscada, beicon ahumado, cebolla crujiente, salsa de carne y cebollino (*supl. +2 €*)

1 - 2 - 7

### · PRINCIPALES ·

Lomo de bacalao "*ajoarriero*", guiso de caricón, chorizo, pimiento y pimentón ahumado (*supl. +3 €*)

4 - 13

Lubina al horno, cremoso de coliflor, melocotón asado, salsa de curry amarillo y almendra

3 - 4

Fideos a la cazuela mar y montaña con butifarra de *Balaguer*, calamares, setas y alioli de hierbas aromáticas

2 - 4 - 5 - 6

Costilla de cerdo *Duroc* adobada a baja tº, cremoso de chirivía, guindillas fritas, avellana y brotes

3 - 7 - 11 - 13

### · POSTRES ·

Brownie con nueces y helado de dulce de leche

1 - 2 - 3 - 7

Vasito de limón, coco y galleta

1 - 2 - 3 - 7

Yogur de vaca *Km0* con miel i frutos secos

1 - 3

**Menú normal - 21 €** (IVA incl.)

1 Entrante + 1 Segundo + 1 Postre + 1 Bebida

**Menú largo - 26 €** (IVA incl.)

2 Entrantes + 1 Segundo + 1 Postre + 1 Bebida

## - MENÚ DEGUSTACIÓN -

.....

Ensalada de higos *Coll de Dama*, queso de cabra, *cherrys*, salmón ahumado, nueces y vinagreta balsámica

1 - 3 - 10 - 13

.....

Coca de pan, sofrito de puerros, col y tomate, anchoa, romesco de remolacha y escarola frisée

4 - 7

.....

Huevo a baja tº, crema de calabaza violín asada, sobrasada de *Sagàs*, setas escabechadas, picatostes y rúcula

1 - 2 - 3 - 7 - 13

.....

Canelones de asado, bechamel de nuez moscada, champiñón salteado, beicon ahumado y salsa de carne

1 - 2 - 7

.....

Lomo de bacalao "*ajoarriero*", guiso de caricón, chorizo, pimiento y pimentón ahumado

4 - 13

.....

Costilla de cerdo *Duroc* adobada a baja tº, cremoso de chirivía, guindillas fritas, avellana

3 - 7 - 11 - 13

.....

Brownie con nueces y helado de dulce de leche

1 - 2 - 3 - 7

.....

**Menú degustación 39 €** (IVA incl.)

*Los platos pueden variar según disponibilidad*

### Los menús incluyen

- Ración de pan eco de *Patxoca* (Corbera de Llobregat)
- Agua o refresco o cerveza o copa de vino
- Postre o café

### Alérgenos

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. Cacahuets