

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 -

Del 1 de octubre al 4 de octubre

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

Berta i Sergio

AMARENA

RESTAURANT

Del 1 de octubre al 4 de octubre

- MENÚ DE LA SETMANA -

· ENTRANTS ·

Amanida d'enciams variats, figues *coll de dama*, formatge de cabra, xerrys, salmó fumat, nous i vinagreta balsàmica

1 - 3 - 10 - 13

Coca de pa, sofregit de porros, col i tomàquet, anxova, romesco de remolatxa i escarola frisée

4 - 7

Ou a baixa t°, crema de carbassa violí rostida, sobrassada de *Sagàs*, bolets escabetxats, crostons i ruca

1 - 2 - 3 - 7 - 13

Canelons de rostit, beixamel de nou moscada, bacó fumat, ceba cruixent, salsa de carn i porradell

(supl. +2 €)

1 - 2 - 7

· PRINCIPALS ·

Llom de bacallà "*ajuarriero*", guisat de caricón cántabro, xoriç ibèric, pebrot i pebre vermell fumat

(supl. +3 €)

4 - 13

Llobarro al forn, cremós de coliflor, préssec rostit, salsa de curri groc i ametlla

3 - 4

Fideus a la cassola mar i muntanya amb botifarra de *Balaguer*, calamars, bolets i allioli d'aromàtiques

2 - 4 - 5 - 6

Costella de porc *Duroc* adobada a baixa t°, cremós de xirivia, piparres fregides, avellana i brots

3 - 7 - 11 - 13

· POSTRES ·

Brownie amb nous i gelat de dolç de llet

1 - 2 - 3 - 7

Vaset de llimona, coco i galeta

1 - 2 - 3 - 7

logurt de vaca *Km0* amb mel i fruits secs

1 - 3

Menú normal - 21 € (IVA inclòs)

1 Entrant + 1 Segon + 1 Postres + 1 Beguda

Menú llarg - 26 € (IVA inclòs)

2 Entrants + 1 Segon + 1 Postres + 1 Beguda

- MENÚ DEGUSTACIÓ -

.....

Amanida de figues *coll de dama*, formatge de cabra, xerrys, salmó fumat, nous i vinagreta balsàmica

1 - 3 - 10 - 13

.....

Coca de pa, sofregit de porros i albergínia, anxova, romesco de remolatxa i escarola frisée

4 - 7

.....

Ou a baixa t°, crema de carbassa violí rostida, sobrassada de *Sagàs*, bolets escabetxats, crostons, emulsió de formatge blau i ruca

1 - 2 - 3 - 7 - 13

.....

Canelons de rostit, beixamel de nou moscada, bacó fumat, ceba cruixent, salsa de carn i porradell

1 - 2 - 7

.....

Llom de bacallà "*ajuarriero*", guisat de mongeta del *ganxet*, xoriç ibèric, pebrot i pebre vermell fumat

4 - 13

.....

Costella de porc *Duroc* adobada a baixa t°, cremós de xirivia, piparres fregides, avellana

3 - 7 - 11 - 13

.....

Brownie amb nous i gelat de dolç de llet

1 - 2 - 3 - 7

.....

Menú degustació 39 € (IVA inclòs)

La selecció dels plats pot variar segons disponibilitat

Els menús inclouen

- Ració de pa eco del forn Patxoca (Corbera de Llobregat)
- Aigua o refresc o cervesa o copa de vi
- Postres o cafè

Al·lèrgens

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. Sulfit 14. Cacauets