

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 -

De dimarts a divendres, excepte festius.

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

Berta i Sergio



JUNY 2025

AMARENA

RESTAURANT

Del 10 al 13 de juny

- MENÚ DE LA SETMANA -

· ENTRANTS ·

Tabulé de quinoa i enciams variats, salmó fumat, feta, pruna mirabolà i vinagreta de mostassa

1 - 7 - 9 - 13

Coca de pa, albergínia escalivada, botifarra de pagès, salsa de gorgonzola i brots

1 - 7

Gaspatxo, préssec d'aigua *Km0*, sardina fumada, crostons i brots

4 - 7 - 13

Ou eco a baixa tº, botifarra blanca de *Cardús*, crema de carbassó, ceba cruixent (*supl. +4*)

1 - 2 - 3 - 4 - 7

· PRINCIPALS ·

Peix de llotja, carbassa violí rostida, *straciatta*, ametlla torrada, pruna seca al té vermell

1 - 3 - 4 - 13

Salmó al forn, cremós de céleri, col kale i cirera del baix en escabetx (*supl. +4*)

4 - 10 - 13

Arròs sec amb bolets, botifarró negre i romesco

3

Filet de porc *Duroc* en salsa de vi ranci, puré de xirivia, picada d'avellana i espàrrecs verds saltats

3

Entrecot de vedella dels *Pirineus* amb guarnició de temporada (*supl. +8*)

Consultar al·lèrgens

· POSTRES ·

Flam de vainilla amb nata

1 - 2

Meló al natural amb sopa de xocolata blanca

1

logurt de vaca *Km0* amb pasta de full i sucre glaç

1 - 7

- SUGGERIMENTS -

· SALAT ·

Pernil ibèric de gla 50gr amb pa de coca de *Folgueroles* i tomàquet

7

Tomàquets de temporada, préssec d'aigua, burrata, nous, bonítol i pesto

1 - 4 - 11 - 13

Milfulls, foie mi-cuit, poma caramel·litzada, formatge de cabra i dàtils a la ratafia

1 - 7 - 13

Pasta, múrgoles a la crema de foie, ceba cruixent, salsa de carn i porradell

1 - 7 - 13

Melós de vedella dels *Pirineus*, cremós de xirivia, bolets i emulsió d'escabetx

1 - 13

Turbot confitat amb guarnició del dia
Consultar al·lèrgens

Consultar al·lèrgens

· DOLÇ ·

Pastís de formatge d'ovella català i melmelada de figues

3 - 4 - 13

Coulant casolà de xocolata negra i praliné amb gelat de vainilla

3 - 4 - 13

Boles de gelat artesanal a escollir (2 u.)

1 - 2 - 3

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. Sulfits 14. Cacauets

Menú normal - 22 € (IVA inclòs)

1 Entrant + 1 Segon + 1 Postres + 1 Beguda

Menú llarg - 27 € (IVA inclòs)

2 Entrants + 1 Segon + 1 Postres + 1 Beguda

Menú degustació - 40 € (IVA inclòs)

6 Plats degustació + 1 Postres + Pa i Aigua