

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



AGOST 2025

AMARENA

RESTAURANT

Del 12 al 14 d'agost

- MENÚ DE LA SETMANA -

· ENTRANTS ·

Amanida amb meló, formatge de cabra, pernil ibèric, nous i vinagreta balsàmica

1 - 3 - 10 - 13

Coca de pa, sofregit d'albergínia, porro i tomàquet, llagostins, salsa de gorgonzola

1 - 5 - 7

Gaspatxo de tomàquets de *Corbera* i maduixa, cogombre, feta, ametlla i espinacs

1 - 3 - 7 - 13

Cassoleta de patata confitada, ou eco melós, xampinyons, salsa "*carbonara*" i ceba cruixent

(supl. +4)

1 - 2 - 7

· PRINCIPALS ·

Peix de llotja, cremós de carbassó de *Corbera*, vinagreta de *shiitake*, xerris rostits i avellana

3 - 4 - 11 - 13

Bacallà al forn, carbassa de *Corbera* rostida, salsa de curri groc i pinyons (supl. +4)

3 - 4

Xurrasco de vedella de *Girona*, trinxat de mongeta de *Corbera*, salsa de mostasses i tàperes

1 - 5 - 9 - 11 - 13

Arròs sec amb verdures del *Parc Agrari*, botifarra de pagès i maionesa de *kimchee*

2 - 13

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

Consultar al·lèrgens

· POSTRES ·

Cake de llimona amb gelat de nata

1 - 2 - 7

Nayilles amb pinya cremada

1 - 2

Mel i mató de vaca *Km0* amb fruits secs

1 - 3

Menú normal - 22 € (IVA inclòs)

Entrant + Segon + Postres + Beguda

Menú llarg - 27 € (IVA inclòs)

2 Entrants + 1 Segon + Postres + Beguda

Menú degustació - 40 € (IVA inclòs)

6 Plats degustació + Postres + Pa i Aigua

- SUGGERIMENTS -

· SALAT ·

Pernil ibèric de gla 50gr amb pa de coca de *Folgueroles* i tomàquet (supl. menú +6)

7

Milfulls, foie mi-cuit, poma caramel·litzada, formatge de cabra i dàtils a la ratafia (supl. menú +8)

1 - 7 - 13

Rossinyols saltats, *parmentier* de patata, ou melós, botifarró negre i cruixent de porc (supl. menú +9)

1 - 2 - 7

Melós de vedella eco, cremós de xirivia, bolets i emulsió d'escabetx (supl. menú +10)

1 - 13

Peix de mercat al forn amb guarnició (supl. menú +12)
Consultar al·lèrgens

· DOLÇ ·

Pastís de formatge d'ovella català i melmelada de figues (supl. menú +5)

3 - 4 - 13

Coulant casolà de xocolata negra i praliné amb gelat de vainilla (supl. menú +6)

3 - 4 - 13

Boles de gelat artesanal a escollir (2 u.) (supl. menú +2)

1 - 2 - 3

Els menús inclouen

· Pa 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