

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



JULIOL 2025

AMARENA

RESTAURANT

Del 15 al 18 de juliol

- MENÚ DE LA SETMANA -

· ENTRANTS ·

Amanida de quinoa i enciams variats, salmó fumat, formatge feta, tàperes, xerris i vinagreta

1 - 4 - 9 - 10 - 13

Truita eco de patata i carbassó confitat, bacó fumat i maionesa de codony

2

"Ajoblanco" d'ametlla marcona i all escalivat, sardina fumada, cireres en escabetx i farigola

3 - 4 - 13

Ou eco melós, *parmentier* de patata, bolets, botifarra blanca, salsa de carn i cruixent de porc
(*supl. +4*)

1 - 2 - 7

· PRINCIPALS ·

Bacallà al forn, cremós de céleri, saltat de mongeta tendra i pernil ibèric

3 - 4 - 13

Arròs sec de sípia, verdures i romesco

3 - 4 - 5 - 6

Terrina de xai d'Aragó, cremós de pastanaga, bledes, panses i salsa de ratafia (*supl. +4*)

3 - 13

Secret de porc *Duroc* rostit, patata al romaní, chutney de mango i pebrot vermell

11 - 13

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

Consultar al·lèrgens

· POSTRES ·

Crema de llimona i escuma de coco

1 - 2 - 3

Brownie de xocolata i nous amb gelat de nata

1 - 2 - 3 - 7

Mel i mató de vaca *km0* amb fruits secs

1 - 33

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

7

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

1 - 7 - 13

Nyoquis de patata, rossinyols, panxeta fumada, carbassó i parmesà

(*supl. menú +8*)

1 - 4 - 13

Melós de vedella eco, cremós de xirivia, bolets i emulsió d'escabetx

(*supl. menú +10*)

1 - 13

Turbot confitat amb guarnició del dia
(*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.)

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