

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



SETEMBRE 2025

AMARENA

RESTAURANT

Del 16 al 19 de setembre

- MENÚ DE LA SETMANA -

· ENTRANTS ·

Amanida d'enciams variats, pebrot vermell escalivat, bonítol del nord, *straciatta*, nous i vinagreta de *Mòdena*

1 - 3 - 4 - 13

Truita de patata confitada, carbassó rostit, llagostí, salsa romesco i brots

2 - 3 - 5 - 13

Nyoquis de patata, salsa de tomàquet i albergínia, panxeta fumada i parmesà

1 - 2 - 7

Ou a baixa t°, trinxat de mongeta de *Corbera*, botifarra blanca, salsa de bolets i ceba cruixent

(supl. +4)

1 - 2 - 7

· PRINCIPALS ·

Salmó al forn amb puré de moniato, emulsió de porros, roquefort i espinacs

1 - 4 - 5 - 10 - 13

Fideus caldosos a la cassola amb peix de llotja, cloïsses, verdures i allioli de julivert

2 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8

Terrina de xai d'*Aragó*, *parmentier* de patata, espàrrecs verds, panses i salsa de ratafia

(supl. +5)

1 - 13

Mandonguilles de vedella amb cigrons estofats, xampinyons, picada d'avellana i tàperes

2 - 3 - 13

Entrecot de vedella dels *Pirineus* amb guarnició de temporada

(supl. +9)

Consultar al·lèrgens

· POSTRES ·

Flam casolà amb figues *Coll de Dama*

1 - 2

Prunes al forn amb galeta i gelat de canyella

1 - 2 - 3 - 7

Mató amb fruits secs i mel

1 - 3

- SUGGERIMENTS -

· SALAT ·

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

(supl. menú +6)

7

17 €

Raviolis d'espínacs i *ricotta*, salsa de fumet i mantega, xerris confitats, llagostins i avellanes

(supl. menú +8)

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8

20 €

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

(supl. menú +8)

1 - 7 - 13

19 €

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

(supl. menú +10)

1 - 13

22 €

Turbot al forn amb guarnició del dia

(supl. menú +12)

Consultar al·lèrgens

28 €

· DOLÇ ·

Pastís de formatge d'ovella català i melmelada de temporada

(supl. menú +5)

1 - 2

7 €

Coulant casolà de xocolata negra i praliné amb gelat de vainilla

(supl. menú +6)

1 - 2 - 3 - 7

8 €

Boles de gelat artesanal a escollir (2 u.)

(supl. menú +1)

1 - 2 - 3

5 €

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. Apí 9. Mostassa 10. Sèsam
11. Soja 12. Tramussos 13. Sulfits 14. Cacauets

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