

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



MAIG 2025

AMARENA

RESTAURANT

Del 27 al 30 de maig

- MENÚ DE LA SETMANA -

· ENTRANTS ·

Amanida d'enciams variats amb bacallà esqueixat, mango, xerris, nous i vinagreta de *Mòdena*

4 - 10 - 13

Truita de patata, botifarró negre i ceba caramel·litzada amb maio de *kimchee*

1 - 2 - 5 - 7

Vichyssoise freda d'espàrrac blanc, pernil ibèric, avellana i brots

1 - 3

Rigatoni, salsa de tomàquet, albergínia i carbassó, panxeta fumada, *stracciatta* i alfàbrega (**supl. +4**)

1 - 2 - 7 - 8 - 13

· PRINCIPALS ·

Peix de llotja rostit al forn, cremós de coliflor, vinagreta d'albercoc rostit i ametlla laminada

3 - 4 - 13

Arròs cremós de bacallà, tòfona i faves del *Baix*

1 - 4 - 5 - 6 - 8

Magret d'ànec glacejat amb teriyaki, cremós de pastanaga, col *kale* i *shiitake* escabetxat (**supl. +5**)

1 - 7

Botifarra de *Balaguer* rostida, *parmentier* de patata, salsa de mostasses i tàperes

1 - 5 - 7 - 9 - 13

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

Consultar al·lèrgens

· POSTRES ·

Pastís alemany de préssec d'aigua de *Benifallet*

1 - 2 - 3 - 7

Síndria al natural amb ratlladura de llimona

-

Mató de vaca *Km0* amb mel i fruits secs

1 - 3

- SUGERIMENTS -

· SALAT ·

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

7

Espàrracs blancs farcits de maio d'anxova, tomàquet, oliva negra, caviar d'alfàbrega

1 - 4 - 11 - 13

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

1 - 7 - 13

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

1 - 7 - 13

Terrina de xai eco, cremós de pastanaga, col kale saltada, salsa de xai

1 - 13

Turbot confitat amb guarnició del dia

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