

AMARENA

RESTAURANT

¡Bienvenidos a nuestro pequeño rincón del Baix Llobregat!

Desde Amarena nos esforzamos cada día en buscar los mejores productos que nos ofrece Cataluña y sus alrededores.

Nos encanta trabajar con ingredientes de proximidad y, siempre que sea posible, de procedencia ecológica.

Creemos firmemente que el producto, la sostenibilidad y la proximidad son las bases para una buena alimentación. Además, queremos poner en valor el trabajo de quienes han hecho posible que hoy estos productos estén en nuestra carta.

Respetamos al máximo las temporadas. Por eso, nuestros platos pueden sufrir pequeñas modificaciones según la disponibilidad.

No dudéis en informar sobre cualquier alergia o intolerancia. Estaremos encantados de ofreceros la mejor adaptación que se nos ocurra.

- MENÚ DE LA SEMANA -

Del martes a viernes, excepto festivos.

Deseamos que disfruten de la comida tanto como nosotros preparándola.

Berta y Sergio



ABRIL 2025

AMARENA

RESTAURANT

Del 29 de abril al 2 de mayo

- MENÚ DE LA SEMANA -

· ENTRANTES ·

Ensalada de quinoa, tomates *cherry*, queso feta, salmón y vinagreta de sésamo y soja

1 - 10 - 13 - 14

Tortilla de berenjena, puerros, salsa *okonomiyaki*, mayo de lima y *katsuobushi* (bonito seco)

2 - 4 - 11

Trinxat de patata y coliflor verde, panceta curada, salsa de crema "*carbonara*" y cebolla crujiente

1 - 2 - 7

Ñoquis de patata, crema de puerros y queso azul, nueces, jamón ibérico y aceite verde (*supl. +4*)

1 - 2 - 7

· PRINCIPALES ·

Bacalao *skrei*, puré de coliflor, guisantes del *Baix* y *beurre blanc* de espárrago blanco (*supl. +4*)

1 - 4

Estofado de sepia, calamar, garbanzos, acelgas y espuma de ajo escalivado

2 - 4 - 5 - 6 - 8

Arroz seco de setas, picaña de ternera de *Girona* y mayonesa de *kimchee*

2 - 13

Codillo de cerdo a baja tº, patata confitada, salsa de vino rancio y compota de manzana

13

Entrecot de ternera de los *Pirineos* con guarnición de temporada (*supl. +8*)

Consultar alérgenos

· POSTRES ·

Pastel de chocolate cremoso

1 - 2 - 7

Crema de limón, *crumble* y merengue

1 - 3 - 7

Yogur de vaca *Km0* con hojaldre y azúcar glas

1 - 7

Menú normal - 22 € (IVA incl.)

1 Entrante + 1 Segundo + 1 Postre + 1 Bebida

Menú largo - 27 € (IVA incl.)

2 Entrantes + 1 Segundo + 1 Postre + 1 Bebida

- MENÚ DEGUSTACIÓN -

.....

Ensalada de quinoa, tomates *cherry*, queso feta, salmón y vinagreta de sésamo y soja

1 - 10 - 13 - 14

.....

Tortilla eco de berenjena, puerros, salsa *okonomiyaki*, mayo de lima y *katsuobushi* (bonito seco)

2 - 4 - 11

.....

Trinxat de patata y coliflor verde, panceta curada, salsa de crema "*carbonara*" y cebolla crujiente

1 - 2 - 7

.....

Ñoquis de patata, crema de puerros y queso azul, nueces, jamón ibérico y aceite verde

1 - 2 - 7

.....

Bacalao *skrei*, cremoso de coliflor, guisantes del *Baix* y *beurre blanc* de espárrago blanco

1 - 4

.....

Codillo de cerdo a baja tº, patata confitada, salsa de vino rancio y compota de manzana

13

.....

Postre a escoger

-

.....

Menú degustación 40 € (IVA incl.)

Los platos pueden variar según disponibilidad

Los menús incluyen

- Ración de pan eco de *Patxoca* (Corbera de Llobregat)
- Agua o refresco o cerveza o copa de vino
- Postre o café

Alérgenos

1. Lácteos
2. Huevos
3. Frutos secos
4. Pescado
5. Crustáceos
6. Moluscos
7. Gluten
8. Apio
9. Mostaza
10. Sésamo
11. Soja
12. Altramuces
13. Sulfitos
14. Cacahuets