

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



ABRIL 2025

AMARENA

RESTAURANT

Del 29 d'abril al 2 de maig

- MENÚ DE LA SETMANA -

· ENTRANTS ·

Amanida de quinoa i enciams variats, xerris, formatge feta, salmó i vinagreta de sèsam i soja

1 - 10 - 13 - 14

Truita eco d'albergínia, porros, salsa *okonomiyaki*, maionesa de llima i *katsuobushi* (bonítol sec)

2 - 4 - 11

Trinxat de patata i coliflor verda, panxeta curada rostida, salsa de crema "carbonara" i ceba cruixent

1 - 2 - 7

Nyoquis de patata, crema de porros i formatge blau, nous, pernil ibèric i oli verd (**supl. +4**)

1 - 2 - 7

· PRINCIPALS ·

Bacallà *skrei*, cremós de coliflor, pèsols del *Baix* i *beurre blanc* d'espàrrec blanc (**supl. +4**)

1 - 4

Estofat de sípia, calamar, cigrons, bleda i escuma d'all escalivat

2 - 4 - 5 - 6 - 8

Arròs sec de bolets, *picanya* de vedella de *Girona* i maionesa de *kimchee*

2 - 13

Garró de porc *Duroc* a baixa tº, patata confitada, salsa de vi ranci y compota de poma escalivada

13

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

Consultar al·lèrgens

· POSTRES ·

Pastís cremós de xocolata

1 - 2 - 7

Crema de llimona, *crumble* i merengue

1 - 2 - 3 - 7

logurt de vaca *Km0* amb pasta de full i sucre glacé

1 - 7

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 -

.....

Amanida de quinoa i enciams variats, xerris, formatge feta, salmó i vinagreta de sèsam i soja

1 - 10 - 13 - 14

.....

Truita eco d'albergínia, porros, salsa *okonomiyaki*, maionesa de llima i *katsuobushi* (bonítol sec)

2 - 4 - 11

.....

Trinxat de patata i coliflor verda, panxeta curada rostida, salsa de crema "carbonara" i ceba cruixent

1 - 2 - 7

.....

Nyoquis de patata, crema de porros i formatge blau, picada de nous, pernil ibèric i oli verd

1 - 2 - 7

.....

Bacallà *skrei*, cremós de coliflor, pèsols del *Baix* i *beurre blanc* d'espàrrec blanc

1 - 4

.....

Garró de porc *Duroc* a baixa tº, patata confitada, salsa de vi ranci, compota de pera i porradell

-

.....

Postre a escollir

-

.....

Menú degustació 40 € (IVA inclòs)

La selecció dels plats pot variar segons disponibilitat

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