

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 -

- MENÚ LARGO -

Del 7 de mayo al 10 de mayo

Deseamos que disfruten de la comida tanto como nosotros preparándola.

Berta y Sergio

AMARENA

RESTAURANT

Del 7 de mayo al 10 de mayo

- MENÚ DE LA SEMANA -

• ENTRANTES •

Ensalada de lechugas variadas, queso feta, fresas del Maresme, langostinos, almendra y vinagreta de Módena

1 - 3 - 5 - 11 - 13

Coca con sofrito de berenjena y tomate, butifarra blanca de Molins, queso brie y escarola

1 - 7

Cogollos a la parrilla, jamón ibérico, piñones y salsa romesco de remolacha

3 - 13 - 11

Huevo a baja temperatura, sopa de judías verdes, habas y guisantes del Baix, crema de puerros, picatostes y sardina ahumada **(supl. +2 €)**

1 - 2 - 4 - 7

• PRINCIPALES •

Pescado de lonja al horno, coliflores de colores, salsa de pescado, mantequilla y avellanas

1 - 3 - 4

Arroz cremoso de acelgas verdes, bacalao skrei, membrillo, mayonesa de lima y sésamo

2 - 4 - 5 - 10

Muslo de pollo Rey asado, cremoso de chirivía, orejones, ciruelas y salsa de asado

1

Albóndigas estofadas con sepia, guisantes y *parmentier* de patata **(supl. +3 €)**

4 - 5 - 6 - 13

• POSTRES •

Pastel de manzana con helado de canela

1 - 2 - 7

Piña natural con espuma de coco

1

Yogur de vaca Km0 con hojaldre y azúcar glasé

1

20,00 € / persona (IVA incluido)

Los dos menús incluyen

Ración de pan ecológico de la panadería *Patxoca* (*Corbera de Llobregat*)

Agua o refresco o cerveza o copa de vino

Postres o café

- MENÚ LARGO -

• ENTRANTE a escoger •

Ensalada de lechugas variadas, queso feta, fresas del Maresme, langostinos, almendra y vinagreta de Módena

1 - 3 - 5 - 11 - 13

Coca con sofrito de berenjena y tomate, butifarra blanca de Molins, queso brie y escarola

1 - 7

• PRIMERO a escoger •

Cogollos a la parrilla, jamón ibérico, piñones y salsa romesco de remolacha

3 - 13 - 11

Huevo a baja temperatura, sopa de judías verdes, habas y guisantes del Baix, crema de puerros, picatostes y sardina ahumada **(supl. +2 €)**

1 - 2 - 4 - 7

• PRINCIPAL a escoger •

Pescado de lonja al horno, coliflores de colores, salsa de pescado, mantequilla y avellanas

1 - 3 - 4

Arroz cremoso de acelgas verdes, bacalao skrei, membrillo, mayonesa de lima y sésamo

2 - 4 - 5 - 10

Muslo de pollo Rey asado, cremoso de chirivía, orejones, ciruelas y salsa de asado

1

Albóndigas estofadas con sepia, guisantes y *parmentier* de patata **(supl. +3 €)**

4 - 5 - 6 - 13

• POSTRE a escoger •

Pastel de manzana con helado de canela

1 - 2 - 7

Piña natural con espuma de coco

1

Yogur de vaca Km0 con hojaldre y azúcar glasé

1

25,00 € / persona (IVA incluido)

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

La Palma de Cervelló

T. 93 672 09 14 · M. 663 703 204

www.restaurantamarena.com · @restaurantamarena