

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 -

- MENÚ LLARG -

Del 7 de maig al 10 de maig

Desitgem que gaudiu del menjar tant com nosaltres hem gaudit preparant-lo.

Berta i Sergio

AMARENA

RESTAURANT

Del 7 de maig al 10 de maig

- MENÚ DE LA SETMANA -

• ENTRANTS •

Amanida d'enciams variats, formatge feta, maduixes del *Maresme*, llagostins, ametlla i vinagreta de Mòdena

1 - 3 - 5 - 11 - 13

Coca amb sofregit d'albergínia i tomàquet, botifarra blanca de *Molins*, formatge brie i escarola

1 - 7

Cabdells rostits, pernil ibèric, pinyons i salsa romesco de remolatxa

3 - 13 - 11

Ou a baixa t°, minestra de mongeta verda, faves i pèsols del *Baix*, crema de porros, crostons i sardina fumada (**supl. +2 €**)

1 - 2 - 4 - 7

• PRINCIPALS •

Peix de llotja al forn, coliflors de colors, salsa de peix, mantega i avellanes

1 - 3 - 4

Arròs cremós de bledes verdes, bacallà *skrei*, codony, maionesa de llima i sèsam

2 - 4 - 5 - 10

Cuixa de pollastre *Rei* rostida, cremós de xirivia, orellanes, prunes i salsa de rostit

1

Mandonguilles estofades amb sípia, pèsols i *parmentier* de patata (**supl. +3 €**)

4 - 5 - 6 - 13

• POSTRES •

Pastís de poma amb gelat de canyella

1 - 2 - 7

Pinya al natural amb escuma de coco

1

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

1

20,00 € / persona (IVA inclòs)

Els dos menús inclouen

Ració de pa ecològic del forn *Patxoca* (*Corbera de Llobregat*)

Aigua o refresc o cervesa o copa de vi

Postres o cafè

- MENÚ LLARG -

• ENTRANT a escollir •

Amanida d'enciams variats, formatge feta, maduixes del *Maresme*, llagostins, ametlla i vinagreta de Mòdena

1 - 3 - 5 - 11 - 13

Coca amb sofregit d'albergínia i tomàquet, botifarra blanca de *Molins*, formatge brie i escarola

1 - 7

• PRIMER a escollir •

Cabdells rostits, pernil ibèric, pinyons i salsa romesco de remolatxa

3 - 13 - 11

Ou a baixa t°, minestra de mongeta verda, faves i pèsols del *Baix*, crema de porros, crostons i sardina fumada (**supl. +2 €**)

1 - 2 - 4 - 7

• PRINCIPAL a escollir •

Peix de llotja al forn, coliflors de colors, salsa de peix, mantega i avellanes

1 - 3 - 4

Arròs cremós de bledes verdes, bacallà *skrei*, codony, maionesa de llima i sèsam

2 - 4 - 5 - 10

Cuixa de pollastre *Rei* rostida, cremós de xirivia, orellanes, prunes i salsa de rostit

1

Mandonguilles estofades amb sípia, pèsols i *parmentier* de patata (**supl. +3 €**)

4 - 5 - 6 - 13

• POSTRES a escollir •

Pastís de poma amb gelat de canyella

1 - 2 - 7

Pinya al natural amb escuma de coco

1

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

1

25,00 € / persona (IVA inclòs)

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. Sulfit 14. Cacauets

La Palma de Cervelló

T. 93 672 09 14 · M. 663 703 204

www.restaurantamarena.com · @restaurantamarena