

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



JULIOL 2025

AMARENA

RESTAURANT

Del 8 al 11 de juliol

- MENÚ DE LA SETMANA -

· ENTRANTS ·

Amanida d'enciams variats, albergínia de *Corbera*,
formatge feta, tomàquet sec y pinyons

1 - 3 - 9 - 10 - 11 - 13

Coca de pa, sofregit de porros, col i tomàquet,
formatge brie, anxova i escarola

1 - 4 - 7

Sopa freda de meló amb cogombre marinat,
llagostí, ametlla, iogurt cítric i brots

1 - 3 - 5 - 13

Ou a baixa tº, *parmentier* de patata, botifarra
blanca, salsa de carn i pols de "torreznos" (supl. +4)

1 - 2

· PRINCIPALS ·

Peix de llotja al forn, crema de carbassó de
Corbera, vinagreta d'albercocs i ametlla torrada

3 - 4 - 13

Arròs sec de sípia, mongeta verda i romesco

2 - 6 - 7

Magret d'ànec de *Girona*, cremós de xirivia,
shiitake, panses i salsa de carn a la ratafia (supl. +4)

3

Secret de porc *Duroc* rostit, patata al romaní,
chutney de mango i pebrot vermell

11

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

Consultar al·lèrgens

· POSTRES ·

Crema de llimona amb escuma de iogurt

1 - 2 - 3 - 7

Gelat de mango amb maduixes

-

Mel i mató de *Cabrianes* amb fruits secs

1 - 3

- SUGGERIMENTS -

· SALAT ·

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

7

Milfulls, foie mi-cuit, poma caramel·litzada,
formatge de cabra i dàtils a la ratafia
(supl. menú +8)

1 - 7 - 13

Nyoquis de patata, rossinyols, panxeta
fumada, carbassó i parmesà

(supl. menú +8)

1 - 4 - 13

Melós de vedella eco, cremós de xirivia,
bolets i emulsió d'escabetx
(supl. menú +10)

1 - 13

Turbot confitat amb guarnició del dia
(supl. menú +12)

Consultar al·lèrgens

· DOLÇ ·

Pastís de formatge d'ovella català
i melmelada de figues (supl. menú +5)

3 - 4 - 13

Coulant casolà de xocolata negra i praliné
amb gelat de vainilla (supl. menú +6)

3 - 4 - 13

Boles de gelat artesanal a escollir (2 u.)

1 - 2 - 3

Els menús inclouen

· Pa 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. Sulfit 14. Cacauets

Menú normal - 22 € (IVA inclòs)

Entrant + Segon + Postres + Beguda

Menú llarg - 27 € (IVA inclòs)

2 Entrants + 1 Segon + Postres + Beguda

Menú degustació - 40 € (IVA inclòs)

6 Plats degustació + Postres + Pa i Aigua