

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.

· PARA EMPEZAR ·

· PRINCIPALES ·

· POSTRES ·

· CAFÉS Y TÉS ·

Deseamos que disfrutéis de la comida tanto como nosotros preparándola.



Berta y Sergio

** Consultar lista de alérgenos en la última página **

AMARENA

RESTAURANT

· PARA PICAR ·

Coca de <i>Folgueroles</i> con tomate y aceite arbequina <i>Terra La Vita</i> 7	4
Filete anchoa de la <i>Escala</i> con aceite de arbequina 4	2 /u.
Jamón ibérico de bellota <i>Sierra Ibérica Cardús</i> (50gr)	15
Croqueta de bacalao con <i>allioli</i> de hierbas aromáticas 1 - 2 - 4 - 7 - 8	3 /u.
Croqueta de pollo asado con salsa romesco 1 - 2 - 3 - 7 - 8	3 /u.
Piruletas de foie, chocolate blanco y avellana 1 - 3	4 /u.

· PARA COMPARTIR ·

Ensalada de calabaza violín asada, pollo macerado, arándanos secos, granada, nueces y salsa de yogurt especiada 1 - 3 - 13	16
Milhojas con foie <i>mi-cuit</i> del <i>Empordà</i> , manzana caramelizada, dátiles a la ratafia, queso de cabra del <i>Berguedà</i> 1 - 7 - 3 - 13	19
Panecillos de <i>pulled pork</i> ahumado, lima, <i>piparras</i> i cebolla encurtida 1 - 2 - 4 - 5 - 7 - 11 - 13 - 10	14
<i>Steak tartar</i> de vedella de <i>Girona</i> , huevo eco frito, <i>piparras</i> y chips 2 - 5 - 11 - 13	18
Coca de pan con berenjena escalivada, butifarra de payés de <i>Balaguer</i> , salsa de queso gorgonzola y brotes 1 - 7 - 3 - 13	17
Tortilla de butifarra de perol de <i>Molins</i> , patata y cebolla caramelizada, mayonesa de membrillo y escarola 2	15
Raviolis de espinacas y <i>ricotta</i> , salsa de crustáceos y mantequilla, langostinos, cherrys confitados y avellanas guisadas 1 - 2 - 7	20
Setas de temporada salteadas, huevo meloso, <i>parmentier</i> de patata, morcilla negra de <i>Molins</i> , salsa de carne y polvo de torreznos 1 - 7 - 13 (Rebozuelos, Boletus, Trompetas amarillas ...)	23

Pan masa madre eco *Patxoca* (*Corbera de Llobregat*) - 4 /ración

AMARENA

RESTAURANT

· PESCADOS ·

Pescado de lonja al horno con guarnición de temporada P S/M

Consultar disponibilidad de pescados

Lomo de lubina asado, puré de remolacha, verduras del *Parc Agrari*,
vinagreta de oliva negra de *Aragón* y almendra tostada 20

1 - 3 - 4 - 5 - 6 - 13

Morro de bacalao confitado, crema de patata, salsa de ajo escalivado,
judía tierna de *Corbera* trufada y piñones 25

1 - 3 - 4 - 5 - 6

· CARNES ·

Meloso de ternera de los *Pirineos*, puré de chirivía, setas guisadas
y emulsión de escabeche 22

13

Costilla de ternera de *Girona* a baixa tº, patata confitada al romero,
col encurtida, picada de avellanas y alcaparras 21

1 - 7 - 11 - 9 - 13

Terrina de cordero de *Aragón*, *parmentier* de patata, espinacas,
pasas y salsa de cordero a la ratafía 24

1 - 13

Magret de pato del *Empordà* glaseado con teriyaki, puré de
zanahoria, espárragos verdes e higos *Coll de Dama* asados 22

1 - 7 - 13

Entrecot de ternera de *Girona* con guarnición de temporada
(opcional: foie gras de pato del *Empordà* a la plancha **supl. + 6**) 23

Consultar disponibilidad

· ARROCES ·

· Utilizamos arroz del Delta ·

Arroz seco con panceta de cerdo *Duroc*, pulpo, verduras del *Baix*,
trompeta negra y mayonesa de *kimchi* 21

1 - 2 - 6 - 8 - 13

Lata para 2 personas.

Arroz seco con lomo bajo de ternera de *Girona*, judía de *Corbera*
y salsa romesco 22

1 - 2 - 6 - 8 - 13

Lata para 2 personas.

Arroz meloso de sepia, gamba roja del mediterráneo y mejillones del
Delta Hecho con azafrán eco del Montsec 25

4 - 5 - 6 - 13

Mínimo 2 personas.

El precio de los arroces es por persona

AMARENA

RESTAURANT

· POSTRES ·

Vasito de maracuyá, crujiente de avellana, lima y espuma de chocolate blanco y estragón <i>1 - 2 - 3 - 7</i>	7,5
Pastel de queso de oveja catalán de <i>Lleida</i> , galleta sin gluten y mermelada de temporada <i>1 - 2</i>	7,5
Flan cremoso casero con chantilly de nata y fresones <i>1 - 2</i>	7,5
Coulant de chocolate negro, praliné de avellana y helado de vainilla <i>1 - 2 - 3 - 7</i>	9
Pastel del día con helado <i>1 - 2 - 3 - 7 (según disponibilidad)</i>	7
Bola de helado artesanal del obrador <i>El Raiguer (Bages) (2u.)</i> <i>1 - 3 - 7</i>	5,5

· CAFÉS Y TÉS ·

Café solo	2,00 €	Té verde jengibre y limón ECO <i>Regaliz, gengibre, menta, limón y pimienta</i>	3,00 €
Cortado	2,30 €	Té rojo floral <i>Piña, hibisco, rosa y fresa</i>	2,80 €
Café con leche	2,50 €	Té rooibos copacabana <i>Coco y piña</i>	2,80 €
Carajillo	3,00 €	Té rooibos relax <i>Naranja, limón, girasol, azahar, rosa y aciano</i>	2,80 €
Té negro pakistaní <i>Naranja, clavo, canela y vainilla</i>	2,80 €	Té rooibos albahaca ECO <i>Rooibos y albahaca ecológica</i>	3,00 €
Té verde arándanos y naranja ECO <i>Rosa, arándanos y naranja</i>	3,00 €	Infusión de manzanilla ECO <i>100% flor de manzanilla</i>	3,00 €
Té verde sencha con cereza <i>Té verde y cereza</i>	2,80 €	Infusión hojas de menta <i>Menta piperita</i>	2,80 €
Té verde con jazmín <i>Té verde y flores de jazmín</i>	2,80 €	Infusión de frutas del bosque <i>Escaramujo, frambuesa, moras y fresas</i>	2,80 €

Hielo suplemento 0,10 €

AMARENA

RESTAURANT

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. Cacahuètes