

AMARENA

RESTAURANT

¡Benvinguts al nostre petit racó del Baix Llobregat!

Des d'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.

· PER COMENÇAR ·

· PRINCIPALS ·

· POSTRES ·

· CAFÈS I TES ·

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



Berta i Sergio

** Consultar llista d'al·lèrgenes a l'última pàgina **

AMARENA

RESTAURANT

· PER PICAR ·

Coca de <i>Folgueroles</i> amb tomàquet i oli d'arbequina <i>Terra La Vita</i> 7	4
Filet anxova de <i>l'Escala</i> amb oli d'arbequina 4	2 / u.
Pernil ibèric de gla <i>Sierra Ibérica Cardús</i> (50gr)	15
Croqueta de bacallà amb allioli d'herbes aromàtiques 1 - 2 - 4 - 7 - 8	3 / u.
Croqueta de pollastre rostit amb salsa romesco 1 - 3 - 2 - 7 - 8	3 / u.
Piruletes de foie, xocolata blanca i avellana 1 - 3	4 / u.

· PER COMPARTIR ·

Amanida de carbassa violí rostida, pollastre marinat, nabius secs, magrana, nous i salsa de iogurt especiada 1 - 3 - 13	16
Milfulls amb foie <i>mi-cuit</i> de <i>l'Empordà</i> , poma caramel·litzada, dàtils a la ratafia i formatge de cabra del <i>Berguedà</i> 1 - 7 - 3 - 13	19
Panets de <i>pulled pork</i> fumat, llima, <i>piparres</i> i ceba encurtida 1 - 2 - 4 - 5 - 7 - 11 - 13 - 10	14
<i>Steak tartar</i> de vedella de <i>Girona</i> , ou eco fregit, <i>piparres</i> i xips 2 - 5 - 11 - 13	18
Coca de pa d'albergínia escalivada, botifarra de pagès de <i>Balaguer</i> , salsa de formatge gorgonzola i brots 1 - 7 - 3 - 13	17
Truita de patata, ceba caramel·litzada i botifarra de perol de <i>Molins</i> , maionesa de codony i escarola 2	15
Raviolis d'espínacs i <i>ricotta</i> , salsa de crustacis i mantega, llagostins, xerrys confitats i avellanes guisades 1 - 2 - 7	20
Bolets de temporada saltats, ou melós, <i>parmentier</i> de patata, botifarró negre de <i>Molins</i> , salsa de carn i pols de "torreznos" 1 - 7 - 13 (Rossinyols, Camagrocs, Ceps ...)	23

Pa massa mare eco *Patxoca* (*Corbera de Llobregat*) - 4 / ració

AMARENA

RESTAURANT

· PEIXOS ·

Peix de llotja al forn amb guarnició de temporada	P S/M
<i>Consultar disponibilitat de peixos</i>	
Llom de llobarro rostit, puré de remolatxa, verdures del <i>Parc Agrari</i> , vinagreta d'oliva negra d' <i>Aragó</i> i ametlla torrada	20
<i>1 - 3 - 4 - 5 - 6 - 13</i>	
Morro de bacallà confitat, crema de patata, salsa d'all escalivat, mongeta tendra de <i>Corbera</i> trufada i pinyons	25
<i>1 - 3 - 4 - 5 - 6</i>	

· CARNES ·

Melós de vedella dels <i>Pirineus</i> , cremós de xirivia, bolets guisats i emulsió d'escabetx	22
<i>13</i>	
Costella de vedella de <i>Girona</i> a baixa t°, patata confitada al romaní, col encurtida, picada d'avellanes i tàperes	21
<i>1 - 7 - 11 - 9 - 13</i>	
Terrina de xai d' <i>Aragó</i> , <i>parmentier</i> de patata, espinacs, panses i salsa de xai a la ratafia	24
<i>1 - 13</i>	
Magret d'ànec de <i>l'Empordà</i> amb teriyaki, puré de pastanaga, espàrrecs verds i figues <i>Coll de Dama</i> rostides	22
<i>1 - 7 - 13</i>	
Entrecot de vedella de <i>Girona</i> amb guarnició de temporada (opcional: foie gras d'ànec de <i>l'Empordà</i> a la planxa supl. + 6)	23
<i>Consultar disponibilitat</i>	

· ARROSSOS ·

· Utilitzem arròs del Delta ·

Arròs sec amb panxeta de porc <i>Duroc</i> , pop, verdures del <i>Baix</i> , trompeta de la mort i maionesa de <i>kimchi</i>	21
<i>1 - 2 - 6 - 8 - 13</i>	<i>Llauna per 2 persones.</i>
Arròs sec de llom baix de vedella de <i>Girona</i> , mongeta de <i>Corbera</i> , bolets de temporada i salsa romesco	22
<i>1 - 2 - 6 - 8 - 13</i>	<i>Llauna per 2 persones.</i>
Arròs melós de sípia, gamba vermella del <i>Mediterrani</i> i musclos del <i>Delta</i> Fet amb safrà eco del Montsec	25
<i>4 - 5 - 6 - 13</i>	<i>Mínim 2 persones.</i>

El preu del tots els arrossos es per persona

AMARENA

RESTAURANT

· POSTRES ·

Vaset de maracujà, cruixent d'avellana, llima i escuma de xocolata blanca i estragó <i>1 - 2 - 3 - 7</i>	7,5
Pastís de formatge d'ovella català de <i>Lleida</i> , galeta sense gluten i melmelada de temporada <i>1 - 2</i>	7,5
Flam cremós casolà amb xantillí de nata i maduixots <i>1 - 2</i>	7.5
Coulant de xocolata negra, praliné d'avellana i gelat de vainilla <i>1 - 2 - 3 - 7</i>	9
Pastís del dia amb gelat <i>1 - 2 - 3 - 7 (segons disponibilitat)</i>	7
Bola de gelat artesanal del obrador <i>El Raiguer (Bages) (2u.)</i> <i>1 - 3 - 7</i>	5,5

· CAFÈS I TES ·

Cafè sol	2,00 €	Te verd gingebre i llimona ECO <i>Regalèssia, gingebre, menta, llimona i pebre negre</i>	3,00 €
Tallat	2,30 €	Te vermell floral <i>Pinya, hibisc, rosa i maduixa</i>	2,80 €
Cafè amb llet	2,50 €	Te rooibos copacabana <i>Coco i pinya</i>	2,80 €
Cigaló	3,00 €	Te rooibos relax <i>Taronja, llimona, gira-sol, tarongina, rosa i blauet</i>	2,80 €
Te negre pakistanès <i>Taronja, clau, gingebre, canyella i vainilla</i>	2,80 €	Te rooibos alfàbrega ECO <i>Rooibos i alfàbrega ecològica</i>	3,00 €
Te verd nabius i taronja ECO <i>Rosa, nabius i taronja</i>	3,00 €	Infusió de camamil·la ECO <i>100% flor de camamil·la</i>	3,00 €
Te verd amb cirera <i>Te verd i cirera</i>	2,80 €	Infusió fulles de menta <i>Menta piperita</i>	2,80 €
Te verd amb gessamí <i>Te verd i flors de gessamí</i>	2,80 €	Infusió de fruits del bosc <i>Escaramoll, gerds, mores i maduixes</i>	2,80 €

Gel suplement 0,10 €

AMARENA

RESTAURANT

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