

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 <i>Terra La Vita</i> 4	2,5 /u.
Pernil ibèric de gla <i>Sierra Ibérica Cardús</i> (50gr)	13
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 tomàquets de temporada, préssec de vinya, bonítol del nord, <i>stracciata</i> , nous i pesto d'alfàbrega 1 - 3 - 13	16
Espàrrecs blancs farcits de maionesa d'anxova, tàrtar de tomàquet, oliva negra, caviar d'alfàbrega i brots 1 - 4 - 11 - 13	17
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> amb <i>piparres</i> , ou eco fregit i xips 2 - 5 - 11 - 13	18
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
Truita de botifarra de perol de <i>Molins</i> , patata i ceba caramel·litzada, maionesa de codony i escarola 2	15
Nyoquis de patata saltats amb bolets, panxeta curada, carbassó i parmesà 1 - 2 - 7	20
Pasta amb múrgoles a la crema de foie, ceba cruixent i salsa de carn 1 - 7 - 13	24

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

AMARENA

RESTAURANT

· PEIXOS ·

 Consultar per proteïnes veganes.

Peix de llotja al forn amb guarnició de temporada **P S/M**

Consultar disponibilitat de peixos

Llom de llobarro rostit al forn, crema de carbassó, albercocs en vinagreta i ametlla torrada **19**

1 - 3 - 4 - 5 - 6

Morro de bacallà confitat, puré de céleri, espàrrecs verds saltats, salsa d'alls escalivats i pinyons **25**

1 - 4 - 5 - 6

· CARNES ·

Garró de porc *Duroc* rostit a baixa t°, patata, compota de poma i salsa de rostit **19**

1 - 13

Melós de vedella eco dels Pirineus, cremós de xirivia, bolets guisats i emulsió d'escabetx **22**

13

"Fricandó" de vedella eco, patata al romaní, col encurtida, picada d'avellanes i tàperes **20**

1 - 7 - 11 - 9 - 13

Magret d'ànec de l'*Empordà*, salsa teriyaki, puré de pastanaga, cireres del *Parc Agrari* escabetxades i formatge cabra **21,5**

1 - 3 - 13

Entrecot de vedella eco dels *Pirineus* amb guarnició de temporada (opcional: foie gras d'ànec de l'*Empordà* a la planxa **supl. + 6**) **22**

Consultar disponibilitat

· ARROSSOS ·

· Utilitzem arròs del Delta ·

El preu dels arrossos es per persona

Arròs sec amb panxeta de porc *Duroc*, pop, verdures del *Baix*, trompeta de la mort i maionesa de *kimchi* **21**

1 - 2 - 6 - 8 - 13

Llauna per 2 persones.

Arròs sec amb espàrrecs verds, tall de vedella eco del *Ripollés* i salsa romesco **22**

1 - 2 - 6 - 8 - 13

Llauna per 2 persones.

Arròs melós de sípia, gamba vermella del *Mediterrani* i musclos del *Delta*. Fet amb safrà eco del *Montsec* **24**

4 - 5 - 6 - 13

Mínim 2 persones.

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
Tartaleta d'ametlla, maduixots del <i>Maresme</i> , cremós de vainilla i gelat de dolç de llet <i>1 - 2 - 3 - 7 - 13</i>	8
Pastís de formatge d'ovella català de <i>Lleida</i> , galeta sense gluten i confitura de figues <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 casolà del dia amb gelat <i>1 - 2 - 3 - 7</i>	7
Bola de gelat artesanal del obrador <i>El Raiguer (Bages)</i> (2u.) <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