

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



ABRIL 2025

AMARENA

RESTAURANT

Del 1 al 4 de abril

- MENÚ DE LA SETMANA -

· ENTRANTS ·

Amanida d'enciams variats, carbassa rostida, panses, llagostí, formatge feta i praliné de cacauet

1 - 5 - 10 - 13 - 14

Timbal de patata i mongeta, ou fregit, botifarra i salsa de mostasses

2 - 5 - 7 - 11

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

1 - 7 - 4

Canelons de rostit, salsa de ceps trufada, bacó fumat i parmesà **(supl. +4)**

1 - 2 - 7

· PRINCIPALS ·

Salmó al forn, puré de pèsols, brócoli, ametlla, salsa de porros i roquefort **(supl. +4)**

1 - 3 - 4

Peix de llotja rostit, cremós de mongeta del ganxet bledes saltades i xoriç ibèric

4

Mandonguilles amb calamar, pèsols i arròs basmati

3 - 4 - 5 - 6

Fideus a la cassola amb pollastre, porc *Duroc* verdures del *Parc Agrari* i maionesa d'all i julivert

2 - 7

Entrecot de vedella dels *Pirineus* amb guarnició de temporada

(supl. +8)

Consultar al·lèrgens

· POSTRES ·

Natilles de xocolata amb *crumble* d'avellana

1 - 2 - 7

Maduixes marinades i escuma de iogurt

1 - 3 - 7

Mel i mató de vaca *Km0* amb fruits secs

1 - 3

Menú normal - 22 € (IVA inclòs)

1 Entrant + 1 Segon + 1 Postres + 1 Beguda

Menú llarg - 27 € (IVA inclòs)

2 Entrants + 1 Segon + 1 Postres + 1 Beguda

- MENÚ DEGUSTACIÓ -

.....

Amanida d'enciams variats, carbassa rostida, panses, llagostí, formatge feta i praliné de cacauet

1 - 5 - 10 - 13 - 14

.....

Timbal de patata i mongeta, ou fregit, botifarra i salsa de mostasses

2 - 5 - 7 - 11

.....

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

1 - 7 - 4

.....

Canelons de rostit, salsa de ceps trufada, bacó fumat i parmesà

1 - 2 - 7

.....

Peix de llotja rostit, cremós de mongeta del ganxet bledes saltades i xoriç ibèric

4

.....

Mandonguilles guisades amb sípia i cous-cous

3 - 4 - 5 - 6 - 7

.....

Postre a escollir

-

.....

Menú degustació 40 € (IVA inclòs)

La selecció dels plats pot variar segons disponibilitat

Els menús inclouen

- Ració de pa eco 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. Sulfits
14. Cacauets