

# 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.

## - MENÚ DE LA SEMANA -

Del 19 de noviembre al 22 de noviembre

Deseamos que disfruten de la comida tanto como nosotros preparándola.

*Berta y Sergio*

# AMARENA

RESTAURANT

Del 19 de noviembre al 22 de noviembre

## - MENÚ DE LA SEMANA -

### · ENTRANTES ·

Ensalada con pera de *Berguedà*, parmesano, granada, nueces, arándanos secos y vinagreta balsámica de mostaza

1 - 3 - 9 - 10 - 13

Crema de calabaza vasca asada, jamón ibérico, boniato escalivado, pan crujiente con romero y brotes

7

Cazuelita de patatas confitadas, huevo eco cremoso, salsa de setas, morcilla negra de *Cardús*, cebolla crujiente y rúcula

1 - 2 - 7

Pasta *caserecce* con salsa de coco y curry amarillo, almejas, langostino, brócoli, sésamo y brotes

(supl. +3 €)

4 - 5 - 6 - 7 - 10

### · PRINCIPALES ·

Salmón al horno lacado con *teriyaki*, cremoso de apio nabo, hinojo confitado, cacahuetes salados y brotes de espinacas

4 - 5 - 6 - 11 - 14

Salteado de sepia y calamar, *trinxat* de col y judía verde, salsa de tinta de calamar y allioli de ajo escalivado

2 - 4 - 5 - 6

Arroz seco con variedad de setas, cerdo *Duroc* asado y romesco gratinado

3

Terrina de cordero *xisqueta*, cremoso de zanahoria, salsa de cordero, nabo blanco glaseado, ajo negro y col kale (supl. +4 €)

7

### · POSTRES ·

*Brownie* con nueces y helado de dulce de leche

1 - 2 - 3 - 7

*Crème brûlée* de naranja con *crumble*

1 - 2 - 3 - 7

Miel y requesón *Km0* con frutos secos

1 - 3

**Menú normal - 21 €** (IVA incl.)

1 Entrante + 1 Segundo + 1 Postre + 1 Bebida

**Menú largo - 26 €** (IVA incl.)

2 Entrantes + 1 Segundo + 1 Postre + 1 Bebida

## - MENÚ DEGUSTACIÓN -

.....

Ensalada con pera de *Berguedà*, parmesano, granada, nueces, arándanos secos y vinagreta balsámica de mostaza

1 - 3 - 9 - 10 - 13

.....

Crema de calabaza vasca asada, jamón ibérico, boniato escalivado, pan crujiente con romero y brotes

7

.....

Cazuelita de patatas confitadas, huevo eco cremoso, salsa de setas, morcilla negra de *Cardús*, cebolla crujiente y rúcula

1 - 2 - 7

.....

Pasta *caserecce* con salsa de coco y curry amarillo, almejas, langostino, brócoli, sésamo y brotes

4 - 5 - 6 - 7 - 10

.....

Salteado de sepia y calamar, *trinxat* de col y judía verde, salsa de tinta de calamar y allioli de ajo escalivado

2 - 4 - 5 - 6

.....

Terrina de cordero *xisqueta*, cremoso de zanahoria, salsa de cordero, nabo blanco glaseado, ajo negro y col kale

7

.....

Postre a escoger

-

.....

**Menú degustación 39 €** (IVA incl.)

Los platos pueden variar según disponibilidad

**Los menús incluyen**

- Ración de pan eco de *Patxoca* (Corbera de Llobregat)
- Agua o refresco o cerveza o copa de vino
- Postre o café

**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