

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 -

Del 19 de novembre al 22 de novembre

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

Berta i Sergio

AMARENA

RESTAURANT

Del 19 de novembre al 22 de novembre

- MENÚ DE LA SETMANA -

· ENTRANTS ·

Amanida amb pera de *Berguedà*, parmesà, magrana, nous, nabius secs i vinagreta balsàmica de mostassa
1 - 3 - 9 - 10 - 13

Crema de carbassa basca rostida, pernil ibèric, moniato escalivat, pa cruixent amb romaní i brots
7

Cassoleta de patates confitades, ou eco cremós, salsa de ceps, bull negre de *Cardús*, ceba cruixent i ruca
1 - 2 - 7

Pasta *casserece* amb salsa de coco i curri groc, cloïsses, llagostí, brócoli, sèsam i brots (*supl. +3 €*)
4 - 5 - 6 - 7 - 10

· PRINCIPALS ·

Salmó al forn lacat amb *teriyaki*, cremós de céleri, fonoll confitat, cacauet salat i brots d'espínacs
4 - 5 - 6 - 11 - 14

Saltejat de sípia i calamar, trinxat de col i mongeta, salsa de tinta de calamar i allioli d'all escalivat
2 - 4 - 5 - 6

Arròs sec amb bolets variats, porc *Duroc* rostit i romesco gratinat
3

Terrina de xai *xisqueta*, cremós de pastanaga, salsa de xai, nap blanc glacejat, all negre i col kale (*supl. +4 €*)
7

· POSTRES ·

Brownie amb nous i gelat de dolç de llet
1 - 2 - 3 - 7

Crème brûlée de taronja amb *crumble*
1 - 2 - 3 - 7

Mel i mató *Km0* amb fruits secs
1 - 3

Menú normal - 21 € (IVA inclòs)

1 Entrant + 1 Segon + 1 Postres + 1 Beguda

Menú llarg - 26 € (IVA inclòs)

2 Entrants + 1 Segon + 1 Postres + 1 Beguda

- MENÚ DEGUSTACIÓ -

.....
Amanida amb pera de *Berguedà*, parmesà, magrana, nous, nabius secs i vinagreta balsàmica de mostassa
1 - 3 - 9 - 10 - 13

.....
Crema de carbassa basca rostida, pernil ibèric, moniato escalivat, pa cruixent amb romaní i brots
7

.....
Cassoleta de patates confitades, ou eco cremós, salsa de ceps, bull negre de *Cardús*, ceba cruixent i ruca
1 - 2 - 7

.....
Pasta *casserece* amb salsa de coco i curri groc, cloïsses, llagostí, brócoli, sèsam i brots
4 - 5 - 6 - 7 - 10

.....
Saltejat de sípia i calamar, trinxat de col i mongeta, salsa de tinta de calamar i allioli d'all escalivat
2 - 4 - 5 - 6

.....
Terrina de xai *xisqueta*, cremós de pastanaga, salsa de xai, nap blanc glacejat, all negre i col kale
7

.....
Postre a escollir
-

Menú degustació 39 € (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. Sulfit 14. Cacauets