

# 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 -

### - MENÚ LARGO -

Del 23 de abril al 26 de abril

Deseamos que disfruten de la comida tanto como nosotros preparándola.

*Berta y Sergio*

# AMARENA

RESTAURANT

Del 23 de abril al 26 de abril

## - MENÚ DE LA SEMANA -

### • ENTRANTES •

Ensalada de quinoa y lechugas variadas, queso feta, salmón ahumado, alcaparras, cherrys y soja

1 - 4 - 9 - 10 - 13

Huevo ecológico a baja tº, patata confitada con romero, butifarra blanca de *Cardús*, salsa de mostaza y rúcula

1 - 2 - 5

Crema de puerros, hinojo confitado, sardina ahumada, picatostes, aceite de sésamo y escarola

1 - 4 - 7 - 13

Pasta de trigo eco, crema de setas, jamón ibérico, cebolla crujiente y parmesano (*supl. +2 €*)

1 - 2 - 7

### • PRINCIPALES •

Trucha de río asalmonada al horno, col kale salteada, vinagreta de tomate seco, shiitake y almendra

3 - 4 - 13

Arroz negro seco, sepia de costa, habas del Baix Llobregat y mayonesa de ajo asado

2 - 4 - 5 - 6

Costilla de cerdo *Duroc* melosa lacada, puré de apionabo, coliflor escabechada, espinacas y piñones

3 - 7 - 11 - 13

Terrina de cordero *xisqueta*, *parmentier* de patata y salsa de carne trufada (*supl. +3 €*)

1 - 2

### • POSTRES •

Tiramisú de chocolate blanco, mascarpone y cacao

1 - 2 - 3 - 7

Fresones del *Maresme* maceradas con sorbete de limón

-

Yogur de vaca *Km0* con *crumble* de avellana

1 - 3

20,00 € / persona (IVA incluido)

### Los dos menús incluyen

Ración de pan ecológico de la panadería *Patxoca* (*Corbera de Llobregat*)

Agua o refresco o cerveza o copa de vino

Postres o café

## - MENÚ LARGO -

### • ENTRANTE a escoger •

Ensalada de quinoa y lechugas variadas, queso feta, salmón ahumado, alcaparras, cherrys y soja

1 - 4 - 9 - 10 - 13

Crema de puerros, hinojo confitado, sardina ahumada, picatostes, aceite de sésamo y escarola

1 - 4 - 7 - 13

### • PRIMERO a escoger •

Huevo ecológico a baja tº, patata confitada con romero, butifarra blanca de *Cardús*, salsa de mostaza y rúcula

1 - 2 - 5

Pasta de trigo eco, crema de setas, jamón ibérico, cebolla crujiente y parmesano (*supl. +2 €*)

1 - 2 - 7

### • PRINCIPAL a escoger •

Trucha de río asalmonada al horno, col kale salteada, vinagreta de tomate seco, shiitake y almendra

3 - 4 - 13

Arroz negro seco, sepia de costa, habas del Baix Llobregat y mayonesa de ajo asado

2 - 4 - 5 - 6

Costilla de cerdo *Duroc* melosa lacada, puré de apionabo, coliflor escabechada, espinacas y piñones

3 - 7 - 11 - 13

Terrina de cordero *xisqueta*, *parmentier* de patata y salsa de carne trufada (*supl. +3 €*)

1 - 2

### • POSTRE a escoger •

Tiramisú de chocolate blanco, mascarpone y cacao

1 - 2 - 3 - 7

Fresones del *Maresme* maceradas con sorbete de limón

-

Yogur de vaca *Km0* con *crumble* de avellana

1 - 3

25,00 € / persona (IVA incluido)

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  
13. Sulfitos 14. Cacahuetes

La Palma de Cervelló

T. 93 672 09 14 · M. 663 703 204

www.restaurantamarena.com · @restaurantamarena