

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 -

- MENÚ LLARG -

Del 23 de abril al 26 de abril

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

Berta i Sergio

AMARENA

RESTAURANT

Del 23 de abril al 26 de abril

- MENÚ DE LA SETMANA -

• ENTRANTS •

Amanida de quinoa i enciams variats, formatge feta, salmó fumat, tàperes, xerris i soja

1 - 4 - 9 - 10 - 13

Ou eco a baixa t°, patata confitada al romaní, botifarra blanca de *Cardús*, salsa de mostassa i ruca

1 - 2 - 5

Crema de porros, fonoll confitat, sardina fumada, crostons, oli de sèsam i escarola

1 - 4 - 7 - 13

Pasta de blat eco, crema de bolets, pernil ibèric, ceba cruixent i parmesà **(supl. +2 €)**

1 - 2 - 7

• PRINCIPALS •

Truita de riu asalmonada al forn, col kale saltada, vinagreta de tomàquet sec, *shiitake* i ametlla

3 - 4 - 13

Arròs negre sec, sípia de costa, favetes del *Baix Llobregat* i maionesa d'all escalivat

2 - 4 - 5 - 6

Costella de porc *Duroc* melosa lacada, cremós de céleri, coliflor escabetxada, espinacs i pinyons

3 - 7 - 11 - 13

Terrina de xai *xisqueta*, *parmentier* de patata i salsa de carn trufada

(supl. +3 €)

1 - 2

• POSTRES •

Tiramisú de xocolata blanca, mascarpone i cacau

1 - 2 - 3 - 7

Maduixots del *Maresme* marinats amb sorbet de llimona

-

logurt de vaca *Km0* amb *crumble* d'avellana

1 - 3

20,00 € / persona (IVA inclòs)

Els dos menús inclouen

Ració de pa ecològic del forn *Patxoca* (*Corbera de Llobregat*)

Aigua o refresc o cervesa o copa de vi

Postres o cafè

- MENÚ LLARG -

• ENTRANT a escollir •

Amanida de quinoa i enciams variats, formatge feta, salmó fumat, tàperes, xerris i soja

1 - 4 - 9 - 10 - 13

Crema de porros, fonoll confitat, sardina fumada, crostons, oli de sèsam i escarola

1 - 4 - 7 - 13

• PRIMER a escollir •

Ou eco a baixa t°, patata confitada al romaní, botifarra blanca de *Cardús*, salsa de mostassa i ruca

1 - 2 - 5

Pasta de blat eco, crema de bolets, pernil ibèric, ceba cruixent i parmesà **(supl. +2 €)**

1 - 2 - 7

• PRINCIPAL a escollir •

Truita de riu asalmonada al forn, col kale saltada, vinagreta de tomàquet sec, *shiitake* i ametlla

3 - 4 - 13

Arròs negre sec, sípia de costa, favetes del *Baix Llobregat* i maionesa d'all escalivat

2 - 4 - 5 - 6

Costella de porc *Duroc* melosa lacada, cremós de céleri, coliflor escabetxada, espinacs i pinyons

3 - 7 - 11 - 13

Terrina de xai *xisqueta*, *parmentier* de patata i salsa de carn trufada

(supl. +3 €)

1 - 2

• POSTRES a escollir •

Tiramisú de xocolata blanca, mascarpone i cacau

1 - 2 - 3 - 7

Maduixots del *Maresme* marinats amb sorbet de llimona

-

logurt de vaca *Km0* amb *crumble* d'avellana

1 - 3

25,00 € / persona (IVA inclòs)

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

La Palma de Cervelló

T. 93 672 09 14 · M. 663 703 204

www.restaurantamarena.com · @restaurantamarena