

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 julio al 26 de julio

Deseamos que disfruten de la comida tanto como nosotros preparándola.

Berta y Sergio

AMARENA

RESTAURANT

Del 23 de julio al 26 de julio

- MENÚ DE LA SEMANA -

• ENTRANTES •

Ensalada de lechugas variadas con tomates de *Corbera*, melocotón de agua, arándanos secos, nueces y crema de burrata

1 - 3 - 13

Tortilla eco con patata confitada, morcilla negra de *Molins*, mayonesa de kimchi y rúcula

2 - 13

Crema fría de calabacín de *Corbera*, requesón *Km0*, sardina ahumada, pasas, picatostes y brotes

1 - 4 - 7 - 13

Coca de pan con confitado de berenjena y puerros, romesco, pechuga de pollo especiada y escarola

(supl. +2 €)

1 - 3 - 7 - 13

• PRINCIPALES •

Salmón al horno lacado con teriyaki, cremoso de zanahoria, cacahuets, acelga salteada y emulsión de puerros y cebolla tierna

1 - 4 - 10 - 11 - 13 - 14

Pescado de lonja en tempura, cremoso de guisantes, salsa tártara y piñones

1 - 4 - 7 - 9 - 11 - 13

Arroz seco de montaña con salchicha de payés de *Balaguer*, setas, pimientos del Padrón y emulsión de perejil

2

Redondo de ternera de *Girona* a baja temperatura, patata confitada al romero, salsa de mostaza y alcaparras (supl. +3 €)

1 - 9 - 13

• POSTRES •

Flan de vainilla con chantilly de nata

1 - 2 - 7

Sandía al natural

-

Yogur de vaca *Km0* con galleta y albaricoque confitado

1 - 3 - 7

21,00 € / 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 lechugas variadas con tomates de *Corbera*, melocotón de agua, arándanos secos, nueces y crema de burrata

1 - 3 - 13

Crema fría de calabacín de *Corbera*, requesón *Km0*, sardina ahumada, pasas, picatostes y brotes

1 - 4 - 7 - 13

• PRIMERO a escoger •

Tortilla de huevos ecológicos con patata confitada, morcilla negra de *Molins*, mayonesa de kimchi y rúcula

2 - 13

Coca de pan con confitado de berenjena y puerros, romesco, pechuga de pollo especiada y escarola (supl. +2 €)

1 - 4 - 7 - 13

• PRINCIPAL a escoger •

Salmón al horno lacado con teriyaki, cremoso de zanahoria, cacahuets, acelga salteada y emulsión de puerros y cebolla tierna

1 - 4 - 10 - 11 - 13 - 14

Pescado de lonja en tempura, cremoso de guisantes, salsa tártara y piñones

1 - 4 - 7 - 9 - 11 - 13

Arroz seco con salchicha de payés de *Balaguer*, setas, pimientos del Padrón y emulsión de perejil

2

Redondo de ternera de *Girona* a baja t°, patata confitada al romero, salsa de mostaza y alcaparras (supl. +3 €)

1 - 9 - 13

• POSTRE a escoger •

Flan de vainilla con chantilly de nata

1 - 2 - 7

Sandía al natural

-

Yogur de vaca *Km0* con galleta y albaricoque confitado

1 - 3 - 7

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. Cacahuets

La Palma de Cervelló

T. 93 672 09 14 · M. 663 703 204

www.restaurantamarena.com · @restaurantamarena