

# 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 juliol al 26 de juliol

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

*Berta i Sergio*

# AMARENA

RESTAURANT

Del 23 de juliol al 26 de juliol

## - MENÚ DE LA SETMANA -

### · ENTRANTS ·

Amanida d'enciams variats amb tomàquets de *Corbera*, préssec d'aigua, nabius secs, nous i crema de burrata

1 - 3 - 13

Truita d'ous eco amb patata confitada, butifarra negra de *Molins*, maionesa de *kimchee* i ruca

2 - 13

Crema freda de carbassó de *Corbera*, mató *Km0*, sardina fumada, panses, crostons i brots

1 - 4 - 7 - 13

Coca de pa amb confitat d'albergínia i porros, romesco, pit de pollastre especiat i escarola

(supl. +2 €)

1 - 3 - 7 - 13

### · PRINCIPALS ·

Salmó al forn lacat amb teriyaki, cremós de pastanaga, cacauets, bleda verda saltada i emulsió de porros i ceba tendra

1 - 4 - 10 - 11 - 13 - 14

Peix de llotja en tempura, cremós de pèsols, salsa tàrtara i pinyons

1 - 4 - 7 - 9 - 11 - 13

Arròs sec de muntanya amb salsitxa de pagès de *Balaguer*, bolets, pebrots del *Padró* i emulsió de julivert

2

Rodó de vedella de *Girona* a baixa tº, patata confitada al romaní, salsa de mostassa i tàperes

(supl. +3 €)

1 - 9 - 13

### · POSTRES ·

Flam de vainilla amb xantillí de nata

1 - 2 - 7

Síndria al natural

-

logurt de vaca *Km0* amb galeta i albercoc confitat

1 - 3 - 7

21,00 € / 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 d'enciams variats amb tomàquets de *Corbera*, préssec d'aigua, nabius secs, nous i crema de burrata

1 - 3 - 13

Crema freda de carbassó de *Corbera*, mató *Km0*, sardina fumada, panses, crostons i brots

1 - 4 - 7 - 13

### · PRIMER a escollir ·

Truita d'ous eco amb patata confitada, butifarra negra de *Molins*, maionesa de *kimchee* i ruca

2 - 13

Coca de pa amb confitat d'albergínia i porros, romesco, pit de pollastre especiat i escarola

(supl. +2 €)

1 - 3 - 7 - 13

### · PRINCIPAL a escollir ·

Salmó al forn lacat amb teriyaki, cremós de pastanaga, cacauets, bleda verda saltada i emulsió de porros i ceba tendra

1 - 4 - 10 - 11 - 13 - 14

Peix de llotja en tempura, cremós de pèsols, salsa tàrtara i pinyons

1 - 4 - 7 - 9 - 11 - 13

Arròs sec amb salsitxa de pagès de *Balaguer*, bolets, pebrots del *Padró* i emulsió de julivert

2

Rodó de vedella de *Girona* a baixa tº, patata confitada al romaní, salsa de mostassa i tàperes

(supl. +3 €)

1 - 9 - 13

### · POSTRES a escollir ·

Flam de vainilla amb xantillí de nata

1 - 2 - 7

Síndria al natural

-

logurt de vaca *Km0* amb galeta i albercoc confitat

1 - 3 - 7

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