

# 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 -

Del 29 de octubre al 1 de noviembre

Deseamos que disfruten de la comida tanto como nosotros preparándola.

*Berta y Sergio*

# AMARENA

RESTAURANT

Del 29 de octubre al 1 de noviembre

## - MENÚ DE LA SEMANA -

### · ENTRANTES ·

Ensalada de quinoa y lechugas variadas, boniato, pollo, pasas, semillas y salsa de yogurt especiada

1-10-13

Tortilla de berenjena confitada, queso de cabra, langostinos, salsa oriental y mayonesa de lima

1-2-5-7-11

*Trinxat* de col y judía tierna, butifarrón negro de *Molins*, picatostes y mayonesa de membrillo

2-7

Canelones de espinacas, salsa de acelgas y calabacín, beicon ahumado, cebolla crujiente y parmesano (*supl. +2 €*)

1-2-7

### · PRINCIPALES ·

Bacalao con costra gratinada, espinacas a la crema, emulsión de ciruela y piñones

1-3-4-7-13

Pescado de lonja al horno, coliflor asada, salsa de setas y avellanas

1-4-3

Fideos a la cazuela con butifarra de payés, calamar, corazón de alcachofa y mayonesa de *kimchee*

4-5-6-7-8

Codillo de cerdo *Duroc* meloso con salsa de asado, patatas salteadas con mantequilla, setas y alcaparras (*supl. +3 €*)

1

### · POSTRES ·

Pastel de almendra con crema de plátano y *toffee*

1-2-3-7

Crema de limón, galleta y espuma de coco

1-2-3-7

Miel y requesón de vaca *Km0* con frutos secos

1-3

**Menú normal - 21 €** (IVA incl.)

1 Entrante + 1 Segundo + 1 Postre + 1 Bebida

**Menú largo - 26 €** (IVA incl.)

2 Entrantes + 1 Segundo + 1 Postre + 1 Bebida

## - MENÚ DEGUSTACIÓN -

.....

Ensalada de quinoa y lechugas variadas, boniato, pollo, pasas, semillas y salsa de yogurt especiada

1-10-13

.....

Canelones de espinacas, salsa de acelgas y calabacín, beicon ahumado, cebolla crujiente y parmesano

1-2-7

.....

*Trinxat* de col y judía tierna, butifarrón negro de *Molins*, picatostes, mayonesa de membrillo y escarola

2-7

.....

Fideos a la cazuela con butifarra de payés, calamar, corazón de alcachofa y mayonesa de *kimchee*

4-5-6-7-8

.....

Bacalao con costra gratinada, espinacas a la crema, emulsión de ciruela y piñones

1-3-4-7-13

.....

Codillo de cerdo *Duroc* meloso con salsa de asado, patatas salteadas con mantequilla, setas y alcaparras

1

.....

Crema de limón, galleta y espuma de coco

1-2-3-7

.....

**Menú degustación 39 €** (IVA incl.)

*Los platos pueden variar según disponibilidad*

### Los menús incluyen

- Ración de pan eco de *Patxoca* (Corbera de Llobregat)
- Agua o refresco o cerveza o copa de vino
- Postre o café

### Alérgenos

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