

# 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 -

Del 29 de octubre al 1 de novembre

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

*Berta i Sergio*

# AMARENA

RESTAURANT

Del 29 de octubre al 1 de novembre

## - MENÚ DE LA SETMANA -

### · ENTRANTS ·

Amanida de quinoa i enciams variats, moniato, pollastre, panses, llavors i salsa de iogurt especiat

1-10-13

Truita d'albergínia confitada, formatge de cabra, llagostins, salsa oriental i maionesa de llima

1-2-5-7-11

Trinxat de col i mongeta tendra, botifarró negre de *Molins*, crostons, maionesa de codony i escarola

2-7

Canelons d'espínacs, salsa de bledes i carbassó, bacó fumat, ceba cruixent i parmesà (*supl. +2 €*)

1-2-7

### · PRINCIPALS ·

Bacallà amb crosta gratinada, espínacs a la crema, emulsió de pruna i pinyons

1-3-4-7-13

Peix de llotja al forn, coliflor rostida, salsa de ceps i avellana

1-4-3

Fideus a la cassola amb botifarra de pagès, calamar, cor de carxofa i maionesa de *kimchee*

4-5-6-7-8

Garró de porc *Duroc* melós amb salsa de rostit, patates saltades amb mantega, bolets i tàperes

(*supl. +3 €*)

7

### · POSTRES ·

Pastís d'ametlla amb crema de plàtan i toffee

1-2-3-7

Crema de llimona, galeta i escuma de coco

1-2-3-7

Mel i mató de vaca *Km0* amb fruits secs

1-3

**Menú normal - 21 €** (IVA inclòs)

1 Entrant + 1 Segon + 1 Postres + 1 Beguda

**Menú llarg - 26 €** (IVA inclòs)

2 Entrants + 1 Segon + 1 Postres + 1 Beguda

## - MENÚ DEGUSTACIÓ -

.....

Amanida de quinoa i enciams variats, moniato, pollastre, panses, llavors i salsa de iogurt especiat

1-10-13

.....

Canelons d'espínacs, salsa de bledes i carbassó, bacó fumat, ceba cruixent i parmesà

1-2-7

.....

Trinxat de col i mongeta tendra, botifarró negre de *Molins*, crostons, maio de codony i escarola

2-7

.....

Fideus a la cassola amb botifarra de pagès, calamar, cor de carxofa i maionesa de *kimchee*

4-5-6-7-8

.....

Bacallà amb crosta gratinada, espínacs a la crema, emulsió de pruna i pinyons

1-3-4-7-13

.....

Garró de porc *Duroc* melós amb salsa de rostit, patates saltades amb mantega, bolets i tàperes

7

.....

Crema de llimona, galeta i escuma de coco

1-2-7

.....

**Menú degustació 39 €** (IVA inclòs)

*La selecció dels plats pot variar segons disponibilitat*

**Els menús inclouen**

· Ració de pa eco del forn Patxoca (Corbera de Llobregat)

· Aigua o refresc o cervesa o copa de vi

· Postres o cafè

**Al·lèrgens**

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