

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.

· PARA EMPEZAR ·

· PRINCIPALES ·

· POSTRES ·

· CAFÉS Y TÉS ·

Deseamos que disfrutéis de la comida tanto como nosotros preparándola.

Berta y Sergio

** Consultar lista de alérgenos en la última página **

AMARENA

RESTAURANT

· PARA PICAR ·

Pan de coca de <i>Folgueroles</i> tostado con tomate y aceite de oliva arbequina virgen extra - Terra La Vita (<i>Artesa de Segre</i>) 7	4,00€
Filete anchoa de la <i>Escala</i> triple 0 con aceite de arbequina 4	2,50 € /u.
Platillo de jamón ibérico de bellota <i>Sierra Ibérica Cardús</i> (50gr)	13,00 €
Croquetón de bacalao con <i>allioli</i> de hierbas aromáticas 1-2-4-7-8	3,00 € /u.
Croqueta de pollo <i>pota blava</i> IGP del <i>Prat</i> con romesco 1-2-3-7-8	3,00 € /u.
Panecillos de mantequilla rellenos de <i>pulled pork</i> macerado y ahumado al romero, mayo de lima, <i>piparras</i> , cebolla encurtida 1-2-4-5-7-11-13-10	14,50 €
Tortilla eco de butifarra de perol de <i>Molins</i> , patata confitada, cebolla caramelizada, mayonesa de membrillo dulce 2	15,00 €

· ENTRANTES ·

Ensalada de calabaza violín asada, pechuga de pollo <i>Rei</i> macerado, stracciatella burrata, arándanos secos, vinagreta de tahina tostada 1-3-13	16,00 €
Coca de pan, sofrito de puerros, col lombarda y tomate, anchoa del <i>Cantábrico</i> , romesco gratinado, oliva negra de <i>Aragón</i> y brotes 1-4-7	17,00 €
Milhojas con foie <i>mi-cuit</i> de <i>l'Empordà</i> , manzana caramelizada, dátiles a la ratafia, queso de cabra Carrat de Bauma (<i>Berguedà</i>) 1-7-3-13	18,50 €
Cocido de alubia del <i>Ganxet</i> , pimentón ahumado, chorizo ibérico, setas escabechadas, carne de bogavante, col <i>kale</i> y mayo de cítricos 2-5-13	19,00 €
Pasta, rebozuelos guisados en fumet de crustáceos y mantequilla, calabacín, almejas gallegas y aceite verde de albahaca 1-4-5-6-7	20,00 €
Setas de temporada salteadas, huevo eco meloso, cremoso de patata, morcilla negra de <i>Cardús</i> (<i>Molins</i>) y salsa de carne 1-7-3-13 (S/M: <i>Boletus</i> , <i>Rebozuelos</i> , <i>Níscalos</i> , <i>Trompeta amarilla</i> , <i>Huevo de rey abierto</i>)	P S/M €

Pan de masa madre eco del horno Patxoca (*Corbera de Llobregat*)
4,00 € /ración (200gr)

AMARENA

RESTAURANT

· PRINCIPALES ·

 * Consultar por proteínas veganas.

Corvina salvaje <i>al papillote</i> , cremoso de coliflor, pera asada, emulsión de ciruela, salsa de coco al curry amarillo y almendra 3 - 4	23,00 €
Morro de bacalao, cremoso de guisantes, espuma de roquefort, sobrasada de <i>Sagás</i> , miel, piñones nacionales y escarola frisée 1 - 3 - 4	22,00 €
Pescado de lonja al horno con guarnición de temporada <i>Consultar</i>	P S/M €
Galta de cerdo <i>Duroc</i> melosa con chirivía, espárragos verdes nacionales, compota de manzana y salsa de asado al vino rancio 1 - 13	20,00 €
Meloso de ternera ecológica de <i>Cal Tomàs (La Pobla de Segur)</i> , puré de chirivía, verduras temporada y emulsión de escabeche 13	22,00 €
Costilla de ternera eco <i>Cal Tomàs</i> deshuesada con patata confitada al romero, col encurtida y salsa de mostaza antigua 1 - 7 - 11 - 9 - 13	20,00 €
Mar y montaña de albóndigas de cerdo y calamar troceado, <i>trinxat</i> de judía verde, setas de temporada guisadas y avellana 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7	22,00 €
Magret de pato <i>Collverd</i> (Girona) semicurado, puré de zanahoria, queso de cabra, vinagreta de higos <i>Coll de Dama</i> , ajo negro y vinagre balsámico 1 - 3 - 13	21,50 €
Solomillo de ternera ecológica de <i>Cal Tomàs</i> (150gr) con guarnición de temporada <i>Consultar - Disponibilidad limitada</i>	29,00 €

· ARROCES ·

· Utilizamos variedades de arroz del Delta ·

Arroz seco a la " <i>Ilauna</i> " con pulpo, panceta de cerdo <i>Duroc</i> , verduras de temporada, trompeta negra y mayonesa de <i>kimchi</i> 1 - 2 - 6 - 8 - 13	21,00 € /pp *Precio por persona. Lata para 2 personas.
Arroz meloso de mar con gamba roja del mediterráneo, sepia, mejillón del <i>Delta</i> y azafrán eco del <i>Montsec</i> 4 - 5 - 6 - 13	24,00 € /pp * Precio por persona. Mínimo 2 personas.

AMARENA

RESTAURANT

· POSTRES ·

Vasito de maracuyá, crujiente de avellana, lima y espuma de chocolate blanco <i>Valrhona</i> y estragón <i>1-2-3-7</i>	8,00 €
Higos <i>Cuello de Dama Km0</i> , crema de mascarpone, galleta de jengibre, sorbete de frambuesa i rayadura de limón <i>1-2-3-7-13</i>	8,50 €
Pastel de queso de oveja catalán <i>Puit Rústic - Formatgeria Valette (Lleida)</i> con base de galleta sin gluten y confitura de higos <i>1-2</i>	7,50 €
Coulant de chocolate negro 72% <i>Valrhona</i> con núcleo de praliné perlas de chocolate rubio y helado de vainilla de <i>Madagascar</i> <i>1-2-3-7</i>	9,00 €

· CAFÉS Y TÉS ·

Café solo	2,00 €	Té verde jengibre y limón ECO <i>Regaliz, gengibre, menta, limón y pimienta</i>	3,00 €
Cortado	2,30 €	Té rojo floral <i>Piña, hibisco, rosa y fresa</i>	2,80 €
Café con leche	2,50 €	Té rooibos copacabana <i>Coco y piña</i>	2,80 €
Carajillo	3,00 €	Té rooibos relax <i>Naranja, limón, girasol, azahar, rosa y aciano</i>	2,80 €
Té negro pakistaní <i>Naranja, clavo, canela y vainilla</i>	2,80 €	Té rooibos albahaca ECO <i>Rooibos y albahaca ecológica</i>	3,00 €
Té verde arándanos y naranja ECO <i>Rosa, arándanos y naranja</i>	3,00 €	Infusión de manzanilla ECO <i>100% flor de manzanilla</i>	3,00 €
Té verde sencha con cereza <i>Té verde y cereza</i>	2,80 €	Infusión hojas de menta <i>Menta piperita</i>	2,80 €
Té verde con jazmín <i>Té verde y flores de jazmín</i>	2,80 €	Infusión de frutas del bosque <i>Escaramujo, frambuesa, moras y fresas</i>	2,80 €

Hielo suplemento 0,10 €

AMARENA

RESTAURANT

· CARTA INFANTIL ·

- Reservado para niños de hasta 12 años -

PRIMEROS

Macarrones con salsa de tomate casera y parmesano	10,00 €
Crema de verduras según temporada	10,00 €

SEGUNDOS

Pollo de corral rebozado con patatas al horno	13,00 €
Butifarra de payés con patatas al horno o verduras salteadas	13,00 €
Pescado blanco de lonja con verduras salteadas <i>(según mercado)</i>	15,00 €

POSTRES

Helado (vainilla, chocolate, maduixes...) – 2 bolas	4,50 €
Brownie de chocolate con helado de vainilla	7,00 €
Fruta según temporada	3,50 €

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. Cacahuetes