

# 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 € /ud
Platillo de jamón ibérico de bellota <i>Sierra Ibérica Cardús</i> (50gr)	12,00 €
Croquetón de bacalao con mayonesa de ajo asado 1-2-4-7-8	3,00 € / ud
Croqueta de pollo <i>pota blava IGP</i> del <i>Prat</i> con romesco 1-2-3-7-8	3,00 € / ud
Panecillos de mantequilla rellenos de <i>pulled pork</i> macerado y ahumado, mayonesa de lima, piparras, cebolla encurtida, brotes 1-2-4-5-7-11-13-10	15,00 €
Tortilla eco de alcachofa del <i>Prat</i> y butifarra negra de <i>Molins</i> 2	14,00 €

## · ENTRANTES ·

Ensalada de lechugas variadas <i>km0</i> con coliflor asada al curry, pollo marinado, arándanos secos, cacahuets, tomate xerry y salsa de yogurt y sésamo tostado 1-7-8-9-11-10-13	14,50 €
Espárragos blancos de <i>Gavá</i> , crema de almendra <i>Marcona</i> , aceite de sésamo, daditos de jamón ibérico y rúcula 3-10-13	15,00 €
<i>Trinxat</i> de judía verde, col y patata, butifarra del <i>perol</i> de <i>Molins</i> , alioli suave de membrillo, jugo de carne, picatostes y escarola 2-7	16,50 €
Guisantes del <i>Maresme</i> rehogados con alcachofas del <i>Prat</i> , huevo eco meloso, vieiras, pera asada y jugo de mantequilla 2-7-10	19,00 €
Coca hojaldre, foie <i>mi-cuit</i> de <i>l'Empordà</i> , manzana caramelizada, dátiles a la ratafía, queso de cabra Carrat de Bauma ( <i>Berguedà</i> ) 1-7-3-13	18,50 €
Pasta de trigo eco, crema de setas y foie, colmenillas de los <i>Pirineos</i> , bacón ahumado, cebolla crujiente y salsa de carne 1-2-7	19,00 €

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 zanahoria, vinagreta de <i>shiitake</i> , tomate seco y almendra laminada 1 - 3 - 4	22,00 €
Bacalao confitado, calabaza asada, emulsión de roquefort, habitas <i>Km0</i> , chorizo ibérico de <i>Molins</i> y piñones 1 - 3 - 4	19,50 €
Pescado de lonja al horno con guarnición de temporada 3 - 4 - 10 - 11 - 13	P S/M €
Galta de cerdo <i>Duroc</i> melosa con chirivía, compota de manzana mini zanahorias de <i>Can Garús (Girona)</i> y salsa de asado 13	19,50 €
Terrina de cordero <i>xisqueta</i> eco de <i>Lleida</i> , cremoso de céleri, guiso de judía del <i>Ganxet</i> , nueces, orejones y yogurt especiado 1 - 3 - 13	24,00 €
Meloso de ternera ecológica de <i>Cal Tomàs (La Pobla de Segur)</i> con puré de chirivía, nabo glaseado y emulsión de escabeche 1 - 13	21,00 €
Costilla de ternera eco <i>Cal Tomàs</i> deshuesada con patata confitada al romero, col encurtida y salsa de mostaza 1 - 7 - 11 - 9 - 13	19,50 €
Albóndigas eco, colmenillas de los <i>Pirineos</i> a la crema trufada y <i>trinxat</i> de patata y judía verde 1 - 2 - 7	20,00 €
Lomo bajo de ternera eco de <i>Pirinat (Ripollès)</i> , <i>parmentier</i> de patata, verduras salteadas de temporada y salsa de carne 1	21,00 €

## · ARROCES ·

· Utilizamos variedades de arroz del Delta ·

Arroz seco a la " <i>llauna</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 sepia de costa, mejillón del <i>Delta</i> , gamba roja del mediterráneo y azafrán eco del <i>Montsec</i> 4 - 5 - 6 - 13	23,00 € /pp * Precio por persona. Mínimo 2 personas

La Palma de Cervelló

T. 93 672 09 14 · M. 663 703 204

www.restaurantamarena.com · @restaurantamarena

10% IVA incluido

# 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>	7,00 €
Fresones del <i>Maresme</i> macerados, crema de mascarpone, galleta de jengibre, sorbete de fresa i rayadura de limón <i>1-2-3-7-13</i>	7,00 €
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>	7,00 €
Coulant de chocolate negro 72% <i>Valrhona</i> con núcleo de praliné y helado de vainilla antigua <i>1-2-3-7</i>	8,50 €

## · 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