

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 patata confitada, cebolla caramelizada, butifarra de perol de <i>Molins</i> y mayonesa de membrillo dulce 2	14,00 €
Hummus de garbanzos del <i>Vallés</i> y calabaza asada, crudité de verduras, sardina ahumada, iogurt especiado, crujientes de pan 1-4-7-10-13	13,00 €

· ENTRANTES ·

Sopa de melón i coco, pepino macerado, salmón ahumado, almendra y <i>caviaroli</i> de albahaca 3-4-10-13	14,50 €
Tomates de temporada <i>km0</i> eco, burrata, melocotón rojo de agua, bonito del norte, rúcula y vinagreta de oliva de <i>Aragón</i> 1-4-13	16,00 €
Coca de pan, sofrito de puerro y berenjena escalivada, anchoa, romesco de remolacha y escarola frisée 1-7	15,50 €
Huevo eco meloso, crema templada de calabacín, rebozuelos, sobrasada de <i>Sagás</i> , nueces y queso de cabra 3-10-13	17,00 €
Pasta de trigo eco, beichamel de nuez moscada y foie, bacón ahumado, cebolla crujiente, salsa de carne y cebollino 1-2-7	17,50 €
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 €

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

La Palma de Cervelló

T. 93 672 09 14 · M. 663 703 204

www.restaurantamarena.com · @restaurantamarena

10% IVA incluido

AMARENA

RESTAURANT

· PRINCIPALES ·

* Consultar por proteínas veganas.

Corvina salvaje *al papillote*, cremoso de coliflor y lima, vinagreta de *shiitake*, tomate seco y polvo de avellana 22,00 €

1 - 3 - 4

Morro de bacalao confitado, cremoso de guisantes, espuma de queso azul, butifarra negra de *Molins*, piñones nacionales y escarola 21,00 €

1 - 3 - 4

Pescado de lonja al horno con guarnición de temporada P S/M €

3 - 4 - 10 - 11 - 13

Galta de cerdo *Duroc* melosa con chirivía, espárragos verdes nacionales, compota de manzana y salsa de asado 19,00 €

13

Terrina de cordero *xisqueta* eco de *Lleida*, puré de zanahoria, prunas, orejones, espinacas y salsa de cordero con miel 23,00 €

1 - 3 - 13

Meloso de ternera ecológica de *Cal Tomàs (La Pobla de Segur)* con puré de chirivía, nabo glaseado y emulsión de escabeche 22,00 €

1 - 13

Costilla de ternera eco *Cal Tomàs* deshuesada con patata confitada al romero, col encurtida y salsa de mostaza antigua 20,00 €

1 - 7 - 11 - 9 - 13

Albóndigas de ternera y cerdo eco a la crema trufada, rebozuelos guisados, *trinxat* de judía verde y cebollino 19,50 €

1 - 2 - 7

Lomo bajo de ternera eco de *Pirinat (Ripollès)*, *parmentier* de patata, verduras salteadas de temporada y salsa de carne 21,50 €

7

· ARROCES ·

· Utilizamos variedades de arroz del Delta ·

Arroz seco a la "*llauna*" con pulpo, panceta de cerdo *Duroc*, verduras de temporada, trompeta negra y mayonesa de *kimchi* 21,00 € /pp

1 - 2 - 6 - 8 - 13

*Precio por persona. Lata para 2 personas.

Arroz meloso de mar con sepia de costa, mejillón del *Delta*, gamba roja del mediterráneo y azafrán eco del *Montsec* 23,00 € /pp

4 - 5 - 6 - 13

* 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 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>	7,00 €
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. Altramucos 13. Sulfitos
14. Cacahuetes