

AMARENA

RESTAURANT

¡Benvinguts al nostre petit racó del Baix Llobregat!

Des d'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.

· PER COMENÇAR ·

· PRINCIPALS ·

· POSTRES ·

· CAFÈS I TES ·

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



Berta i Sergio

** Consultar llista d'al·lèrgenes a l'última pàgina **

AMARENA

RESTAURANT

· PER PICAR ·

Coca de <i>Folgueroles</i> amb tomàquet i oli d'arbequina <i>Terra La Vita</i> 7	4,00€
Filet anxova de <i>l'Escala</i> amb oli d'arbequina <i>Terra La Vita</i> 4	2,50 € /u.
Platet de pernil ibèric de gla <i>Sierra Ibèrica Cardús</i> (50gr)	13,00 €
Croqueta de bacallà amb allioli d'herbes aromàtiques 1-2-4-7-8	3,00 € / u.
Croqueta de pollastre rostit amb salsa romesco 1-3-2-7-8	3,00 € / u.
Piruletes de foie, xocolata blanca i avellana 1-3	4,00 € / u.

· PER COMPARTIR ·

Amanida de carbassa violí rostida, pollastre " <i>Rei del galliner</i> " marinat, burrata esparracada, tomàquet sec i salsa de pesto 1-3-13	16,00 €
Milfulls amb foie <i>mi-cuit</i> de <i>l'Empordà</i> , poma caramel·litzada, dàtils a la ratafia i formatge de cabra del <i>Berguedà</i> 1-7-3-13	19,00 €
Truita de botifarra de perol de <i>Molins</i> , patata i ceba caramel·litzada, maionesa de codony i escarola 2	15,00 €
Panets de <i>pulled pork</i> fumat al romaní, llima, <i>piparres</i> i ceba encurtida 1-2-4-5-7-11-13-10	14,00 €
Caneló de pollastre rostit, salsa trufada, panxeta curada, nous i parmesà 1-2-3-7	18,00 €
Carxofes del <i>Prat</i> i pèsols del <i>Baix</i> ofegats en suquet, ou eco a baixa tº, <i>parmentier</i> de patata, botifarra negra de <i>Molins</i> 1-4-5-6-7-13	23,00 €

Pa massa mare eco *Patxoca* (*Corbera de Llobregat*) - 4,00 € /ració (4 trossos)

AMARENA

RESTAURANT

· PEIXOS ·

 Consultar per proteïnes veganes.

Llobarro rostit amb crosta aromàtica, puré de coliflor i llima, verdures del *Parc Agrari* i vinagreta de oliva negra 20,00 €

3 - 4 - 13

Peix de llotja al forn amb guarnició de temporada P S/M €

Consultar disponibilitat

Morro de bacallà confitat, cigrons de llet estofats, espinacs i pruna 25,00 €

1 - 3 - 4 - 5 - 6

· CARNS ·

Garró de porc *Duroc* sencer, patata confitada, salsa del seu rostit 19,00 €

1 - 13

Melós de vedella eco dels *Pirineus* amb xirivia, salsifí, nap guisat 22,00 €

i emulsió d'escabetx

13

Fricandó de costella de vedella eco desossada, patata al romaní, 20,00 €

col, picada i tàperes

1 - 7 - 11 - 9 - 13

Magret d'ànec de *l'Empordà*, salsa teriyaki, puré de pastanaga, 21,50 €

formatge de cabra i *shiitake* confitat

1 - 3 - 13

Entrecot de vedella eco dels *Pirineus* amb guarnició de temporada 22,00 €

Consultar disponibilitat

· ARROSSOS ·

· *Utilitzem varietats d'arròs del Delta* ·

Arròs sec a la llauna amb panxeta de porc *Duroc*, pop, verdures de temporada, trompeta de la mort i maionesa de *kimchi* 21,00 € /pp

1 - 2 - 6 - 8 - 13

Llauna per 2 persones.

Arròs melós de mar amb gamba vermella del *Mediterrani*, 24,00 € /pp

sípia, musclos del *Delta* i safrà ecològic del *Montsec*

4 - 5 - 6 - 13

Mínim 2 persones.

AMARENA

RESTAURANT

· POSTRES ·

Vaset de maracujà, cruixent d'avellana, llima i escuma de xocolata blanca Valrhona i estragó <i>1-2-3-7</i>	7,50 €
Tartaleta d'ametlla, maduixot del <i>Maresme</i> , cremós de vainilla, toffee de plàtan i xocolata amb gelat de dolç de llet <i>1-2-3-7-13</i>	8,00 €
Pastís de formatge d'ovella català de <i>Lleida</i> , base de galeta sense gluten i confitura de figues <i>1-2</i>	7,50 €
Coulant de xocolata negra <i>Valrhona</i> , nucli de praliné, cruixent de xocolata <i>dulcey</i> i gelat de vainilla <i>1-2-3-7</i>	9,00 €

· CAFÈS I TES ·

Cafè sol	2,00 €	Te verd gingebre i llimona ECO <i>Regalèssia, gingebre, menta, llimona i pebre negre</i>	3,00 €
Tallat	2,30 €	Te vermell floral <i>Pinya, hibisc, rosa i maduixa</i>	2,80 €
Cafè amb llet	2,50 €	Te rooibos copacabana <i>Coco i pinya</i>	2,80 €
Cigaló	3,00 €	Te rooibos relax <i>Taronja, llimona, gira-sol, tarongina, rosa i blauet</i>	2,80 €
Te negre pakistanès <i>Taronja, clau, gingebre, canyella i vainilla</i>	2,80 €	Te rooibos alfàbrega ECO <i>Rooibos i alfàbrega ecològica</i>	3,00 €
Te verd nabius i taronja ECO <i>Rosa, nabius i taronja</i>	3,00 €	Infusió de camamil·la ECO <i>100% flor de camamil·la</i>	3,00 €
Te verd amb cirera <i>Te verd i cirera</i>	2,80 €	Infusió fulles de menta <i>Menta piperita</i>	2,80 €
Te verd amb gessamí <i>Te verd i flors de gessamí</i>	2,80 €	Infusió de fruits del bosc <i>Escaramoll, gerds, mores i maduixes</i>	2,80 €

Gel suplement 0,10 €

AMARENA

RESTAURANT

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. Sulfits 14. Cacauets