

# 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 ·

Pa de coca de <i>Folgueroles</i> torrat amb tomàquet i oli d'oliva arbequina verge extra - Terra La Vita ( <i>Artesa de Segre</i> ) 7	4,00€
Filet anxova de <i>l'Escola</i> triple 0 amb oli d'arbequina - Terra La Vita 4	2,50 € /u.
Platet de pernil ibèric de gla <i>Sierra Ibèrica Cardús</i> (50gr)	13,00 €
Croquetó de bacallà amb allioli d'herbes aromàtiques 1-2-4-7-8	3,00 € / u.
Croqueta de pollastre pota blava IGP del <i>Prat</i> amb romesco 1-3-2-7-8	3,00 € / u.
Panets de mantega farcits de <i>pulled pork</i> marinat i fumat al romaní, maionesa de llima, <i>piparres</i> , ceba encurtida 1-2-4-5-7-11-13-10	14,50 €
Truita eco de botifarra de perol de <i>Molins</i> , patata confitada, ceba caramel·litzada, maionesa de codony dolç 2	15,00 €

## · ENTRANTS ·

Amanida de carbassa violí rostida, pit de pollastre <i>Rei</i> marinat, straciatella de burrata, nabius secs, vinagreta de tahina torrada 1-3-13	16,00 €
Coca de pa, sofregit de porros, col llombarda i tomàquet, anxova del <i>Cantàbric</i> , romesco gratinat, oliva negra d' <i>Aragó</i> i brots 1-4-7	17,00 €
Milfulls amb foie <i>mi-cuit</i> de <i>l'Empordà</i> , poma caramel·litzada, dàtils a la ratafia i formatge de cabra Carrat de Bauma ( <i>Berguedà</i> ) 1-7-3-13	18,50 €
Guisat de mongeta del <i>ganxet</i> , pebrot vermell fumat, xoriç ibèric, bolets escabetxats, carn de llamàntol, col kale i maionesa de cítrics 2-5-13	19,00 €
Pasta amb bolets de temporada guisats en fumet de crustacis i mantega, carbassó, cloïsses gallegues i oli verd d'alfàbrega 1-4-5-6-7	20,00 €
Bolets de temporada saltats, ou eco melós, <i>parmentier</i> de patata, botifarró negre de <i>Cardús</i> ( <i>Molins</i> ) i salsa de carn 1-7-3-13	P S/M €

(S/M: Rovelló, Rossinyol, Ceps, Camagroc, Ou de reig obert...)

Pa massa mare ecològic del forn Patxoca (*Corbera de Llobregat*)  
4,00 € /ració (200gr)

# AMARENA

RESTAURANT

## · PRINCIPALS ·

 Consultar per proteïnes veganes.

Corball salvatge <i>al papillote</i> , cremós de coliflor, pera rostida, emulsió de pruna, salsa de coco al curri groc i ametlla 3 - 4	23,00 €
Morro de bacallà confitat, cremós de pèsols, escuma de roquefort, sobrassada de <i>Sagàs</i> , mel, pinyons nacionals i escarola frisée 1 - 3 - 4	22,00 €
Peix de llotja al forn amb guarnició de temporada <i>Consultar</i>	P S/M €
Galta de porc <i>Duroc</i> melosa, xirivia, espàrrecs verds saltats, compota de poma i salsa de rostit al vi ranci 1 - 13	20,00 €
Melós de vedella ecològica de <i>Cal Tomàs (La Pobla de Segur)</i> , puré de xirivia, verdures de temporada i emulsió d'escabetx 13	22,00 €
Costella de vedella eco de <i>Cal Tomàs</i> desossada, patata confitada al romaní, col encurtida i salsa de mostassa a l'antiga 1 - 7 - 11 - 9 - 13	20,00 €
Mar i muntanya de mandonguilles de porc i calamar trossejat, trinxat de mongeta verda, bolets de temporada guisats i avellana 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7	22,00 €
Magret d'ànec <i>Collverd (Girona)</i> semicurat, cremós de pastanaga, formatge de cabra, vinagreta de figues <i>Coll de Dama</i> , all negre i vinagre balsàmic 1 - 3 - 13	21,50 €
Filet de vedella ecològica de <i>Cal Tomàs</i> (150gr) amb guarnició de temporada <i>Consultar - Disponibilitat limitada</i>	29,00 €

## · ARROSSOS ·

· Utilitzem varietats d'arròs del Delta ·

Arròs sec a la llauna amb pop, panxeta de porc <i>Duroc</i> , verdures de temporada, bolets de temporada i maionesa de <i>kimchi</i> * 1 - 2 - 6 - 8 - 13	21,00 € /pp * Preu per persona. Llauna per 2 persones.
Arròs melós de mar amb gamba vermella del <i>Mediterrani</i> , sípia, musclos del <i>Delta</i> i safrà ecològic del <i>Montsec</i> * 4 - 5 - 6 - 13	24,00 € /pp * Preu per persona. 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>	8,00 €
Figues <i>Coll de Dama</i> del <i>Baix Llobregat</i> , crema de mascarpone, galeta de gingebre, sorbet de gerds i ratlladura de llimona <i>1-2-3-7-13</i>	8,50 €
Pastís de formatge d'ovella català <i>Puit Rústic - Formatgeria Valette (Lleida)</i> amb base de galeta sense gluten i confitura de figues <i>1-2</i>	7,50 €
Coulant de xocolata negra 72% Valrhona amb nucli de praliné, perles de xocolata <i>dulcey</i> i gelat de vainilla de <i>Madagascar</i> <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 sencha 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

## · CARTA INFANTIL ·

- Reservat per a nens de fins a 12 anys -

### PRIMERS

Macarrons amb salsa de tomàquet casolana i parmesà	10,00 €
Crema de verdures segons temporada	10,00 €

### SEGONS

Pollastre de corral arrebossat amb patates al forn	13,00 €
Botifarra de pagès amb patates al forn o verdures saltejades	13,00 €
Peix blanc de llotja amb verduretes saltejades ( <i>segons mercat</i> )	15,00 €

### POSTRES

Gelat (vainilla, xocolata, maduixes...) – 2 boles	4,50 €
Brownie de xocolata amb gelat de vainilla	7,00 €
Fruita segons temporada	3,50 €

### 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