

# AMARENA

## RESTAURANT

¡Benvinguts al nostre petit racó del Baix Llobregat!

Ens encanta treballar amb ingredients de proximitat i, sempre que és possible, de procedència ecològica.

Creiem 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.

Procurem respectar 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 ·

· TES ·

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



*Berta i Sergio*

Menú degustació - 50€  
6 plats + 1 postres + Aigua

## • PER PICAR •

|                                                                                                                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Coca de <i>Folgueroles</i> , tomàquet i oli d'arbequina <i>Terra La Vita</i> (4ut)<br>7                                                                             | 4,5    |
| Coca de <i>Folgueroles</i> , mantega, sal i tòfona negra del <i>Pallars</i><br>1 - 7                                                                                | 3 / u. |
| Filet anxova de <i>l'Escala</i> amb oli d'arbequina<br>4                                                                                                            | 2 / u. |
| Pernil ibèric de gla <i>Sierra Ibérica Cardús</i> (50gr)<br>-                                                                                                       | 16     |
| Croqueta de bacallà amb maionesa de julivert<br>1 - 2 - 4 - 7 - 8                                                                                                   | 3 / u. |
| Croqueta de pollastre rostit amb salsa romesco<br>1 - 3 - 2 - 7 - 8                                                                                                 | 3 / u. |
| Piruletes de foie, xocolata blanca i avellana<br>1 - 3                                                                                                              | 4 / u. |
| Panets de <i>pulled pork</i> fumat, maionesa de llima i <i>piparres</i><br>1 - 2 - 4 - 5 - 7 - 11 - 13 - 10                                                         | 14     |
| Torrades d' <i>steak tartar</i> de vedella de <i>Girona</i> , parmesà i ceba cruixent<br>(suplement tòfona negra fresca del <i>Pallars</i> + 4 )<br>2 - 5 - 11 - 13 | 18     |

## • PER COMPARTIR •

|                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Amanida d'enciams variats, carbassa rostida, pollastre marinat, nabius secs, magrana, nous i salsa de iogurt especiada<br>1 - 3 - 7 - 13                                                                                                | 16 |
| Milfulls de poma caramel·litzada, foie <i>mi-cuit</i> de <i>l'Empordà</i> , dàtils a la ratafia i formatge de cabra del <i>Berguedà</i><br>1 - 7 - 3 - 13                                                                               | 19 |
| Truita de patata, botifarra de perol de <i>Molins</i> i ceba caramel·litzada amb maionesa de codony<br>(suplement tòfona negra fresca del <i>Pallars</i> + 5 )<br>2                                                                     | 16 |
| Carxofa <i>tudela</i> del <i>Prat</i> saltejada, <i>parmentier</i> de patata, ou eclògic, tòfona negra <i>melanosporum</i> del <i>Pallars</i> i patates al romaní fregides<br>1 - 2 - 7                                                 | 25 |
| Canelons de rostit, beixamel de ceps i foie, bacó fumat, ceba cruixent i reducció de <i>Pedro Ximénez</i><br>1 - 7 - 13                                                                                                                 | 19 |
| Guisat de pèsols del <i>Maresme</i> , carxofa <i>tudela</i> del <i>Prat</i> i gírgola, cremós de coliflor, botifarró negre de <i>Molins</i> i escabetx de verdures<br>(suplement tòfona negra fresca del <i>Pallars</i> + 5 )<br>1 - 13 | 21 |

Pa massa mare eco *Patxoca* (*Corbera de Llobregat*) - 4 / ració

• PEIXOS •

- Peix de llotja al forn (ració) amb guarnició de temporada S/M  
*Consultar disponibilitat de peixos ... Turbot, Llobarro, Pargo*  
Morro de bacallà confitat, puré de coliflor, suquet de gamba vermella, 25  
mongeta verda i picada  
(suplemento trufa negra fresca del Pallars + 5)  
1 - 3 - 4 - 5 - 6

• CARNES •

- Melós de vedella de *Girona*, puré de xirivia, nap blanc, bolets guisats 22  
i emulsió d'escabetx  
13  
Terrina de xai d'*Aragó*, *parmentier* de patata, espinacs, salsa de xai 24  
amb panses a la ratafia i picada d'avellana  
(suplemento trufa negra fresca del Pallars + 5)  
1 - 3 - 13  
Magret d'ànec de *l'Empordà* amb salsa teriyaki, cremós de pastanaga, 22  
pera de *Puigcerdà* confitada, *shiitakes* i pinyons  
1 - 7 - 13  
Entrecot de vedella de *Girona* amb guarnició de temporada 24  
(suplement foie gras d'ànec de *l'Empordà* a la planxa + 6 )  
*Consultar al·lèrgens*

• ARROSSOS •

...fets amb varietat d'arròs del *Delta*

- Arròs sec amb panxeta de porc *Duroc*, pop, verdures del *Baix*,  
trompeta de la mort i maionesa de *kimchi* 21  
1 - 2 - 6 - 8 - 13 *Llauna per 2 persones.*  
Arròs sec de llom baix de vedella de *Girona*, mongeta verda, bolets 22  
i salsa romesco  
(suplemento trufa negra fresca del Pallars + 5)  
1 - 2 - 6 - 8 - 13 *Llauna per 2 persones.*  
Arròs melós de sípia, calamar, gamba vermella del *Mediterrani* 25  
i musclos del *Delta* (Fet amb safrà eco del Montsec)  
4 - 5 - 6 - 13 *Mínim 2 persones.*

\*El preu del tots els arrossos es per persona\*

## • POSTRES •

|                                                                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Vaset de maracujà, cruixent d'avellana, llima i escuma de xocolata blanca i estragó<br><i>1 - 2 - 3 - 7</i>        | 7,5 |
| Pastís de formatge d'ovella català de <i>Lleida</i> , galeta sense gluten i melmelada de temporada<br><i>1 - 2</i> | 7,5 |
| Flam cremós de vainilla de <i>Madagascar</i> , xantillí de nata i maduixots<br><i>1 - 2</i>                        | 7,5 |
| Coulant de xocolata negra, praliné d'avellana i gelat de vainilla<br><i>1 - 2 - 3 - 7</i>                          | 9   |
| Postres del dia<br><i>1 - 2 - 3 - 7 (segons disponibilitat)</i>                                                    | 7   |
| Bola de gelat artesanal del obrador <i>El Raiguer (Bages)</i> (2u.)<br><i>1 - 3 - 7</i>                            | 5,5 |

## • TES •

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

### 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