

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 de temporada - 50€

6 plats degustació + 1 postres + Aigua

• PER PICAR •

Coca de <i>Folgueroles</i> , tomàquet i oli d'arbequina <i>Terra La Vita</i> (4ut) 7	4,5
Coca de <i>Folgueroles</i> , mantega, sal i tòfona negra fresca del <i>Pallars</i> 1 - 7	3 /u
Filet anxova de <i>l'Escala</i> amb oli d'arbequina 4	2 /u.
Pernil ibèric de gla <i>Sierra Ibérica Cardús</i> (50gr) -	15
Croqueta de bacallà amb maionesa de julivert 1 - 2 - 4 - 7 - 8	3 / u.
Croqueta de pollastre rostit amb salsa romesco 1 - 3 - 2 - 7 - 8	3 / u.
Piruletes de foie, xocolata blanca i avellana 1 - 3	4 / u.
Panets de <i>pulled pork</i> fumat, maionesa de llima i <i>piparres</i> 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 2 - 5 - 11 - 13	18

• PER COMPARTIR •

Amanida d'enciams variats, carbassa rostida, pollastre marinat, nabius secs, magrana, nous i salsa de iogurt especiada 1 - 3 - 7 - 10 - 13	16
Calçots del <i>Parc Agrari</i> confitats, salsa romesco, sardina fumada, formatge de cabra, oliva negra d' <i>Aragó</i> i escarola 1 - 4 - 3	17
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> 1 - 7 - 3 - 13	19
Truita de patata, botifarra de perol de <i>Molins</i> i ceba caramel·litzada amb maionesa de codony 2	16
Carxofa <i>tudela</i> del <i>Prat</i> , <i>parmentier</i> de patata, ou eco fregit, patates al romaní, sobrassada d' <i>Espinelves</i> i ruca 1 - 2 - 7	20
Ou eco melós amb pèsols del <i>Parc Agrari</i> , carxofa del <i>Prat</i> , gírgola, cremós de coliflor, pernil ibèric i brou de pollastre amb mantega 1 - 2	21
Canelons de rostit, beixamel de ceps i foie, bacó fumat, ceba cruixent i reducció de <i>Pedro Ximénez</i> 1 - 7 - 13	19

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

• PEIXOS •

Peix de llotja al forn (ració) amb guarnició de temporada <i>Consultar disponibilitat de peixos ... Turbot, Llobarro, Pargo</i>	S/M
Morro de bacallà confitat, moniato rostit, brócoli del <i>Baix</i> , cigrons, emulsió d'all negre i ametlla <i>1 - 3 - 4 - 5 - 6</i>	25

• CARNS •

Melós de vedella de <i>Girona</i> , puré de xirivia, bolets guisats i emulsió d'escabetx <i>13</i>	22
Terrina de xai d' <i>Aragó</i> , <i>parmentier</i> de patata, espinacs, salsa de xai amb panses a la ratafia i picada d'avellana <i>1 - 3 - 13</i>	24
Magret d'ànec de <i>l'Empordà</i> amb salsa teriyaki, cremós de pastanaga, pera de <i>Puigcerdà</i> confitada, <i>shiitakes</i> i pinyons <i>1 - 7 - 13</i>	22
Entrecot de vedella de <i>Girona</i> amb guarnició de temporada (<i>suplement foie gras d'ànec de l'Empordà a la planxa + 6</i>) <i>Consultar al·lèrgens</i>	24
Lingot de pollastre de pagès a baixa tº trufat, puré de céleri, orellanes, prunes i pinyons a la catalana amb salsa de rostit <i>1 - 13</i>	21

• ARROSSOS •

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

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

El preu del tots els arrossos es per persona

• POSTRES •

Vaset de maracujà, cruixent d'avellana, llima i escuma de xocolata blanca i estragó <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 <i>1 - 2</i>	7,5
Flam cremós de vainilla, xantillí de nata i maduixots <i>1 - 2</i>	8
Coulant de xocolata negra, praliné d'avellana i gelat de vainilla <i>1 - 2 - 3 - 7</i>	9
Postres del dia <i>1 - 2 - 3 - 7 (segons disponibilitat)</i>	7
Bola de gelat artesanal del obrador <i>El Raiguer (Bages)</i> (2u.) <i>1 - 3 - 7</i>	5,5

• TES •

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