

¡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.

www.restaurantamarena.com · @restaurantamarena

AMARENA
RESTAURANT

Menú degustació de temporada - 48€
5 plats degustació + 1 postres + Aigua

· PER PICAR ·

Coca de *Folgueroles*, tomàquet i oli d'arbequina *Terra La Vita* / 4 ut — 4,5
7

Anxoves de *l'Escala* amb oli d'arbequina de *La Noguera* / 4 filets — 11
4

Pernil ibèric de gla *Sierra Ibérica Cardús* — 24 *100gr*
-

Croqueta de bacallà amb maionesa de julivert y all escalivat — 3 / u.
1 - 2 - 4 - 7 - 8

Croqueta de pollastre rostit amb salsa romesco — 3 / u.
1 - 3 - 2 - 7 - 8

Panets de *pulled pork* fumat, maionesa de llima i *piparres* — 14
1 - 2 - 4 - 5 - 7 - 11 - 13 - 10

Torrades d'*steak tartar* de vedella de *Girona*, parmesà i ceba cruixent — 19
2 - 5 - 11 - 13

· PER COMPARTIR ·

Amanida d'enciams variats, moniato escalivat, pit de pollastre marinat, nous, nabius secs i salsa de iogurt i mel especiada — 16,5
1 - 4 - 13

Milfulls de poma caramel·litzada, foie *mi-cuit* de *l'Empordà,* dàtils a la ratafia, formatge de cabra del *Berguedà* i brots tendres — 19
1 - 7 - 3 - 13

Truita de patata, botifarra de perol de *Molins* i ceba caramel·litzada amb maionesa de codony — 16
2

Coca de pa amb samfaina de verdures, formatge de vaca tendre, romesco gratinat, anxova de *l'Escala* i brots — 17
1 - 7

Porros del *Baix* brasejats, *burrata* esparracada, pesto d'alfàbrega, nous i pernil ibèric — 17
1 - 3 - 7 - 13

Ous eco de *Sallent* fregits, patates confitades al romaní, pop, botifarra negra de *Molins* i maionesa de *kimchee* — 18
2 - 6 - 7 - 13

Bolets de temporada saltats amb *parmentier* de patata, ou a baixa t° i salsa de carn — 23
1 - 2

Bolets de temporada saltats amb all i julivert — 19
-

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

AMARENA
RESTAURANT

· PEIXOS ·

Peix de llotja al forn (ració) amb guarnició de temporada S/M
Consultar disponibilitat de peixos ... Llenguado, Turbot, Llobarro, Besuc ...

Morro de bacallà confitat amb guarnició de temporada 26
1 - 3 - 4 - 5 - 6

· CARNS ·

Melós de vedella de *Girona*, xirivia, bolets, verdures guisades i emulsió d'escabetx 24
1 - 13

Terrina de xai *d'Aragó*, *parmentier* de *patata*, espinacs, salsa de xai amb panses a la ratafia i picada d'avellana 25
1 - 3 - 13

Magret d'ànec de *l'Empordà* amb salsa teriyaki, cremós de pastanaga, figues vermelles del *Penedès*, bolets, espàrrecs verds i ametlla torrada 23
1 - 3 - 7 - 13

Entrecot de vedella eco de *Girona 300gr* amb guarnició de temporada 27
(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* 23
1 - 2 - 6 - 8 - 13 *Llauna per 2 persones.*

Arròs sec amb llom baix de vedella de *Girona,* pebrots del *Padró*, mongeta verda i salsa romesco 25
1 - 2 - 6 - 8 - 13 *Llauna per 2 persones.*

Arròs melós de sípia, calamar, gamba vermella del *Mediterrani* i musclos del *Delta* *(Fet amb safrà eco del Montsec)* 28
4 - 5 - 6 - 13 *Mínim 2 persones.*

El preu del tots els arrossos es per persona

AMARENA
RESTAURANT

· POSTRES ·

Vaset de maracujà, cruixent d'avellana, llima i escuma de xocolata blanca i anís estrellat *1 - 2 - 3 - 7*	8
Pastís de formatge d'ovella català *Les cuines* del *Solsonès,* galeta sense gluten i melmelada de temporada *1 - 2*	8
Flam cremós de vainilla amb xantillí de nata *1 - 2*	8
Coulant de xocolata negra, praliné d'avellana i gelat de vainilla *1 - 2 - 3 - 7*	9,5
Bola de gelat artesanal del obrador *El Raiguer* (*Bages) (2u.)* *1 - 3 - 7*	5,5

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

AMARENA
RESTAURANT

· MENÚ DEGUSTACIÓ ·

Pa de massa mare ecològic de *Corbera de Llobregat*
i oli d'arbequina d'*Artesa de Segre*

7

- - - - - - - - - - -

Milfulls de poma caramel·litzada, foie *mi-cuit* de *l'Empordà,*
dàtils a la ratafia i formatge de cabra carrat *Bauma* del *Berguedà*

1 - 7 - 3 - 13

- - - - - - - - - - -

Bolets de temporada saltats amb *parmentier* de patata, ou a baixa t°
i salsa de carn

1 - 2

- - - - - - - - - - -

Truita de patata, botifarra de perol de *Molins* i ceba caramel·litzada
amb maionesa de codony

2

- - - - - - - - - - -

Porros del *Baix* brasejats, *burrata* esparracada, pesto d'alfàbrega,
nous i pernil ibèric

1 - 3 - 7 - 13

- - - - - - - - - - -

Melós de vedella de *Girona*, puré de xirivia, bolets guisats
i emulsió d'escabetx

13

- - - - - - - - - - -

Postres del dia

-

Els plats podran variar segons la disponibilitat del dia

Tots els plats es poden adaptar en cas d'al·lèrgia o intolerància

No dubteu en comentar si voleu fer algun canvi

48 €

Inclou aigua, no inclou altres begudes