

# AMARENA

## RESTAURANT

¡Bienvenidos a nuestro pequeño rincón del Baix Llobregat!

Nos encanta trabajar con ingredientes de proximidad y, siempre que sea posible, de procedencia ecológica.

Creemos que el producto, la sostenibilidad y la proximidad son las bases para una buena alimentación. Además, queremos poner en valor el trabajo de quienes han hecho posible que hoy estos productos estén en nuestra carta.

Intentamos respetar las temporadas. Por eso, nuestros platos pueden sufrir pequeñas modificaciones según la disponibilidad.

No dudéis en informar sobre cualquier alergia o intolerancia. Estaremos encantados de ofreceros la mejor adaptación que se nos ocurra.

· PARA EMPEZAR ·

· PRINCIPALES ·

· POSTRES ·

· TÉS ·

Deseamos que disfrutéis de la comida tanto como nosotros preparándola.



*Berta y Sergio*

Menú degustación - 50€

6 platos + 1 postre + Agua

## • PARA PICAR •

Coca de <i>Folgueroles</i> , tomate y aceite arbequina <i>Terra La Vita</i> (4ut) 7	4,5
Coca de <i>Folgueroles</i> , mantequilla, sal y trufa negra del <i>Pallars</i> 1-7	3,5 /u.
Filete anchoa de la <i>Escala</i> con aceite de arbequina 4	2 /u.
Jamón ibérico de bellota <i>Sierra Ibérica Cardús</i> (50gr) -	16
Croqueta de bacalao con mayonesa de perejil 1-2-4-7-8	3 /u.
Croqueta de pollo asado con salsa romesco 1-2-3-7-8	3 /u.
Piruletas de foie, chocolate blanco y avellana 1-3	4 /u.
Panecillos de <i>pulled pork</i> ahumado, lima y <i>piparras</i> 1-2-4-5-7-11-13-10	14
Tostadas de <i>steak tartar</i> de <i>Girona</i> , parmesano y cebolla crujiente (suplemento trufa negra fresca del <i>Pallars</i> + 4) 2-5-11-13	18

## • PARA COMPARTIR •

Ensalada de lechugas variadas, calabaza asada, pollo macerado, arándanos secos, granada, nueces y salsa de yogurt especiada 1-3-7-13	16
Milhojas de manzana caramelizada, foie <i>mi-cuit</i> del <i>Empordà</i> , dátiles a la ratafía, queso de cabra del <i>Berguedà</i> 1-7-3-13	19
Tortilla de patata, butifarra de perol de <i>Molins</i> y cebolla caramelizada con mayonesa de membrillo (suplemento trufa negra fresca del <i>Pallars</i> + 5) 2	16
Alcachofa <i>tudela</i> del <i>Prat</i> salteada, <i>parmentier</i> de patata, huevo eco, trufa negra <i>melanosporum</i> del <i>Pallars</i> y patatas al romero fritas 1-2-7	25
Canelones de asado, bechamel de boletus y foie, bacón ahumado, cebolla crujiente y reducción de <i>Pedro Ximénez</i> 1-7-13	19
Guiso de guisantes del <i>Maresme</i> , alcachofa <i>tudela</i> del <i>Prat</i> y gírgola, cremoso de coliflor, butifarra negra de <i>Molins</i> y escabeche de verduras (suplemento trufa negra fresca del <i>Pallars</i> + 5) 1-13	21

Pan masa madre eco *Patxoca* (*Corbera de Llobregat*) - 4 /ración

## • PESCADOS •

- Pescado de lonja al horno (ración) con guarnición de temporada S/M  
*Consultar disponibilidad de pescados ... Rodaballo, Lubina, Pargo/Machote*
- Morro de bacalao confitado, puré de coliflor, *suquet* de gamba roja, judía verde y picada 25  
*(suplemento trufa negra fresca del Pallars + 5)*  
 1 - 3 - 4 - 5 - 6

## • CARNES •

- Meloso de ternera de *Girona*, puré de chirivía, nabo blanco, setas guisadas y emulsión de escabeche 22  
 13
- Terrina de cordero de *Aragón*, *parmentier* de patata, espinacas, salsa de cordero con pasas a la ratafia y picada de avellana 24  
*(suplemento trufa negra fresca del Pallars + 5)*  
 1 - 3 - 13
- Magret de pato del *Empordà*, salsa teriyaki, cremoso de zanahoria, pera de *Puigcerdà* confitada, *shiitake* y piñones 22  
 1 - 7 - 13
- Entrecot de ternera de *Girona* con guarnición de temporada 24  
*(suplemento foie gras de pato del Empordà a la plancha + 6)*  
*Consultar alérgenos*

## • ARROCES •

...hechos con variedad de arroz del *Delta*

- Arroz seco con panceta de cerdo *Duroc*, pulpo, verduras del *Baix*, trompeta negra y mayonesa de *kimchi* 21  
 1 - 2 - 6 - 8 - 13 Lata para 2 personas.
- Arroz seco con lomo bajo de ternera de *Girona*, judía verde, setas y salsa romesco 22  
*(suplemento trufa negra fresca del Pallars + 5)*  
 1 - 2 - 6 - 8 - 13 Lata para 2 personas.
- Arroz meloso de sepia, calamar, gamba roja del mediterráneo y mejillones del *Delta* (*Hecho con azafrán eco del Montsec*) 25  
 4 - 5 - 6 - 13 Mínimo 2 personas.

\*El precio de los arroces es por persona\*

• POSTRES •

Vasito de maracuyá, crujiente de avellana, lima y espuma de chocolate blanco y estragón <i>1-2-3-7</i>	7,5
Pastel de queso de oveja catalán de <i>Lleida</i> , galleta sin gluten y mermelada de temporada <i>1-2</i>	7,5
Flan cremoso de vainilla de <i>Madagascar</i> , chantilly de nata y fresones <i>1-2</i>	7,5
Coulant de chocolate negro, praliné de avellana y helado de vainilla <i>1-2-3-7</i>	9
Postre del día <i>1-2-3-7 (según disponibilidad)</i>	7
Bola de helado artesanal del obrador <i>El Raiguer (Bages)</i> (2u.) <i>1-3-7</i>	5,5

• TÉS •

Té negro pakistaní

*Naranja, clavo, canela y vainilla*

Té verde arándanos y naranja ECO

*Rosa, arándanos y naranja*

Té verde sencha con cereza

*Té verde y cereza*

Té verde con jazmín

*Té verde y flores de jazmín*

Infusión hojas de menta

*Menta piperita*

Infusión de frutas del bosque

*Escaramujo, frambuesa, moras y fresas*

Té verde jengibre y limón ECO

*Regaliz, gengibre, menta, limón y pimienta*

Té rojo floral

*Piña, hibisco, rosa y fresa*

Té rooibos copacabana

*Coco y piña*

Té rooibos relax

*Naranja, limón, girasol, azahar, rosa y aciano*

Té rooibos albahaca ECO

*Rooibos y albahaca ecológica*

Infusión de manzanilla ECO

*100% flor de manzanilla*

Alérgenos

1. Lácteos 2. Huevos 3. Frutos secos 4. Pescado 5. Crustáceos 6. Moluscos 7. Gluten 8. Apio 9. Mostaza 10. Sésamo 11. Soja 12. Altramuces 13. Sulfitos 14. Cacahuetes