

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 de temporada - 50€

6 platos degustación + 1 postre + Agua

• PARA PICAR •

Coca de <i>Folgueroles</i> , tomate y aceite arbequina <i>Terra La Vita</i> (4ut) 7	4,5
Filete anchoa de la <i>Escala</i> con aceite de arbequina 4	2 /u.
Jamón ibérico de bellota <i>Sierra Ibérica Cardús</i> (50gr) -	15
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 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 - 10 - 13	16
<i>Calçots</i> del <i>Parc Agrari</i> confitados, salsa romesco, sardina ahumada, queso de cabra, oliva negra de <i>Aragón</i> y escarola 1 - 4 - 3	17
Milhojas de manzana caramelizada, foie <i>mi-cuit</i> del <i>Empordà</i> , dátiles a la ratafia, 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 2	16
Alcachofa <i>tudela</i> del <i>Prat</i> , <i>parmentier</i> de patata, huevo eco frito, patatas al romero, sobrasada de <i>Espinelves</i> y rúcula 1 - 2 - 7	21
Huevo eco meloso con guisantes del <i>Parc Agrari</i> , alcachofa del <i>Prat</i> , gírgola, puré de coliflor, jamón ibérico y caldo de pollo con mantequilla 1 - 2	22
Canelones de asado, bechamel de boletus y foie, bacón ahumado, cebolla crujiente y reducción de <i>Pedro Ximénez</i> 1 - 7 - 13	19

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

• PESCADOS •

Pescado de lonja al horno (ración) con guarnición de temporada <i>Consultar disponibilidad de pescados ... Rodaballo, Lubina, Pargo/Machote</i>	S/M
Morro de bacalao confitado, boniato asado, brócoli del <i>Baix</i> , garbanzos, emulsión de ajo negro y almendra <i>1 - 3 - 4 - 5 - 6</i>	25

• CARNES •

Meloso de ternera de <i>Girona</i> , puré de chirivía, setas guisadas y emulsión de escabeche <i>13</i>	22
Terrina de cordero de <i>Aragón</i> , <i>parmentier</i> de patata, espinacas, salsa de cordero con pasas a la ratafia y picada de avellana <i>1 - 3 - 13</i>	24
Magret de pato del <i>Empordà</i> , salsa teriyaki, cremoso de zanahoria, pera de <i>Puigcerdà</i> confitada, <i>shiitake</i> y piñones <i>1 - 7 - 13</i>	22
Entrecot de ternera de <i>Girona</i> con guarnición de temporada (suplemento foie gras de pato del <i>Empordà</i> a la plancha + 6) <i>Consultar alérgenos</i>	24
Lingote de pollo de payés a baja tº trufado, puré de apionabo, orejones, ciruelas y piñones a la catalana con salsa de asado <i>1 - 13</i>	21

• ARROCES •

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

Arroz seco con panceta de cerdo <i>Duroc</i> , pulpo, verduras del <i>Baix</i> , trompeta negra y mayonesa de <i>kimchi</i> <i>1 - 2 - 6 - 8 - 13</i>	21	Lata para 2 personas.
Arroz seco con lomo bajo de ternera de <i>Girona</i> , judía verde, setas y salsa romesco <i>1 - 2 - 6 - 8 - 13</i>	22	Lata para 2 personas.
Arroz meloso de sepia, calamar, gamba roja del mediterráneo y mejillones del <i>Delta</i> (Hecho con azafrán eco del <i>Montsec</i>) <i>4 - 5 - 6 - 13</i>	25	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, chantilly de nata y fresones <i>1 - 2</i>	8
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