

# AMARENA

## RESTAURANT

¡Bienvenidos a nuestro pequeño rincón del Baix Llobregat!

Desde Amarena nos esforzamos cada día en buscar los mejores productos que nos ofrece Cataluña y sus alrededores.

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

Creemos firmemente 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.

Respetamos al máximo 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.

## - MENÚ DE LA SEMANA -

Del martes a viernes, excepto festivos.

Deseamos que disfruten de la comida tanto como nosotros preparándola.

*Berta y Sergio*



JULIO 2025

# AMARENA

RESTAURANT

Del 1 al 4 de julio

## - MENÚ DE LA SEMANA -

### · ENTRANTES ·

Ensalada de lechugas variadas, tomate de *Corbera*, melocotón de agua, nueces, pasas y formatge feta

1 - 3 - 13

Coca de pan con sofrito de puerro, col y tomate, queso brie, anchoa y escarola

1 - 3 - 7

Gazpacho de fresa, jamón ibérico, huevo duro rallado, picatostes y brotes

1 - 5 - 7 - 13

Bollitos de mantequilla con steak tartar de ternera de *Girona*, mayo de piparras y cebolla crujiente

**(supl. +4)**

1 - 2 - 4 - 7 - 9

### · PRINCIPALES ·

Pescado de lonja al horno, patata asada al romero, salsa de ajo asado y almendra tostada

3 - 4 - 13

Lomo de bacalao al horno, crema de patata, judía perona de *Corbera* trufada y piñones

4 - 7 - 10 - 13

Arroz seco con costilla de ternera guisada, champiñones y mayonesa de kimchee

2

Magret de pato de *Girona*, puré de zanahoria, compota de manzana y espárrago verde

**(supl. +4 €)**

1 - 11

Entrecot de ternera de los *Pirineos* con guarnición de temporada **(supl. +8)**

*Consultar alérgenos*

### · POSTRES ·

Bizcocho de plátano y chocolate negro con helado

1 - 2 - 7

Sandía al natural

-

Miel y requesón de Cabrianes con frutos secos

1 - 3

**Menú normal - 22 €** (IVA incl.)

Entrante + Segundo + Postre + Bebida

**Menú largo - 27 €** (IVA incl.)

2 Entrantes + 1 Segundo + Postre + Bebida

**Menú degustación - 40 €** (IVA incl.)

6 Platos degustación + Postre + Pan y Agua

## - SUGERENCIAS -

----

--

### · SALADO ·

----

Jamón ibérico de bellota 50gr con pan de coca de *Folgueroles* y tomate

7

----

Milhojas, foie mi-cuit, manzana caramelizada, queso de cabra y dátiles

**(supl. menú +8)**

1 - 7 - 13

----

Espárragos blancos, mayonesa de anchoa, tomate, oliva negra y aceite de albahaca

**(supl. menú +8)**

1 - 4 - 13

----

Meloso de ternera de los *Pirineos*, puré de chirivía, setas y emulsión de escabeche

**(supl. menú +10)**

1 - 13

----

Rodaballo confitado con guarnición del día **28 €**

**(supl. menú +12)***Consultar alérgenos*

----

### · DULCE ·

----

Pastel de queso de oveja catalán con mermelada de higos **(supl. menú +5)**

3 - 4 - 13

----

Coulant casero de chocolate negro y praliné con helado de vainilla **(supl. menú +6)**

3 - 4 - 13

----

Bolas de helado artesanal a escoger (2u.) **5 €**

3 - 4 - 13

----

### *Los menús incluyen*

- Ración de pan eco de *Patxoca* (Corbera de Llobregat)
- Agua o refresco o cerveza o copa de vino
- Postre o café

### *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. Cacahuets