

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



AGOSTO 2025

AMARENA

RESTAURANT

Del 12 al 14 de agosto

- MENÚ DE LA SEMANA -

· ENTRANTES ·

Ensalada con melón, queso de cabra,
jamón ibérico, nueces y vinagreta balsámica
1 - 4 - 9 - 10 - 13

Coca de pan con sofrito de berenjena, puerro y
tomate, langostinos y salsa de gorgonzola
2

Gazpacho de tomates de *Corbera* y fresa,
pepino, feta, almendra y espinacas
1 - 3 - 7 - 13

Cazuelita de patata confitada, huevo eco meloso,
champiñones, salsa "carbonara" y cebolla
(supl. +4 €)
1 - 2 - 7

· PRINCIPALES ·

Pescado de lonja, cremoso de calabacín de
Corbera, vinagreta de *shiitake*, cherries asados y
avellana
3 - 4 - 11 - 13

Bacalao al horno, calabaza de *Corbera* asada,
salsa de curry y piñones (supl. +4 €)
3 - 4

Churrasco de ternera de *Girona*, *trinxat* de judía
verde de *Corbera*, salsa de mostazas y alcaparras
1 - 5 - 9 - 11 - 13

Arroz seco con verduras del *Parc Agrari*, butifarra
de payés y mayonesa de *kimchee*
2 - 13

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

· POSTRES ·

Bizcocho de limón con helado de nata
1 - 2 - 7

Natillas con piña quemada
1 - 2

Requesón con miel 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
(supl. menú +6)
7

Milhojas, foie mi-cuit, manzana caramelizada,
queso de cabra y dátiles
(supl. menú +8)
1 - 7 - 13

Rebozuelos salteados, *parmentier* de patata,
huevo a baja tº, butifarrón negro y crujiente
de cerdo (supl. menú +9)
1 - 2 - 7 - 13

Meloso de ternera de los *Pirineos*, puré de
chirivía, setas y emulsión de escabeche
(supl. menú +10)
1 - 13

Peix de mercat al forn con guarnición del día
(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.)
(supl. menú +2)
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