

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



OCTUBRE 2025

AMARENA

RESTAURANT

Del 14 al 17 de octubre

- MENÚ DE LA SEMANA -

· ENTRANTES ·

Ensalada de quinoa, salmón ahumado, tomate seco, boniato, pasas y salsa de yogur especiada
4 - 7 - 10 - 11 - 13

Crema de calabaza asada con langostinos, sobrasada de Sagàs, picatostes y espinacas
1 - 5 - 7

Tortilla de patata y *carbonara* de berenjena asada, beicon ahumado y brotes
1 - 7

Canelones de asado, bechamel de boletus y setas de temporada guisadas en salsa de carne
(supl. +4 €)
1 - 7

· PRINCIPALES ·

Bacalao al horno, *parmentier* de patata, judía verde trufada y almendra tostada (supl. +5 €)
1 - 3 - 4 - 13

Lubina al horno con costra, patata confitada al romero y salsa de ajo asado
1 - 4 - 5

Muslo de pollo deshuesado, arroz basmati, espinacas del *Maresme* y salsa de vino blanco y almendra
1 - 7 - 10 - 13

Arroz seco de costilla de cerdo *Duroc* melosa, verduras del *Parc Agrari* y romesco
3 - 13

Entrecot de ternera de los *Pirineos* con guarnición de temporada (supl. +9)
Consultar alérgenos

· POSTRES ·

Crema de limón, crumble y merengue
1 - 2 - 3 - 7

Clafoutis de higos con helado
1 - 3 - 7

Piña con espuma de yogur
1

Menú normal - 22 € (IVA incl.)

Entrante + Segundo + Postre + Bebida

Menú largo - 27 € (IVA incl.)

2 Entrantes + 1 Segundo + Postre + Bebida

Menú degustación - 43 € (IVA incl.)

6 Platos degustación + Postre + Pan y Agua

- SUGERENCIAS -

· SALADO ·

Croqueta del día con romesco
1 - 3 - 7 (*consultar*)

2,5€

Jamón ibérico de bellota 50gr con pan de coca de *Folgueroles* (supl. menú +8)
7

17 €

Setas de temporada, *parmentier*, morcilla, huevo meloso, y *torreznos* (supl. menú +8)
1 - 2 - 7

20 €

Raviolis de espinacas y *ricotta*, salsa de fumet y mantequilla, cherries confitados, langostinos y avellanas (supl. menú +8)
1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8

20 €

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

19 €

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

22 €

Rodaballo al horno con guarnición del día (supl. menú +12)
Consultar alérgenos

30 €

· DULCE ·

Pastel de queso de oveja catalán con mermelada de temporada (supl. menú +5)
1 - 2

7 €

Coulant casero de chocolate negro y praliné con helado de vainilla (supl. menú +6)
1 - 2 - 3 - 7

8 €

Bolas de helado artesanal a escoger (2u.) (supl. menú +1)
1 - 2 - 3

5 €

Alérgenos

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