

AMARENA

RESTAURANT

¡Benvinguts al nostre petit racó del Baix Llobregat!

Des de l'Amarena ens esforcem cada dia en buscar els millors productes que ens ofereix Catalunya i els seus voltants.

Ens encanta treballar amb ingredients de proximitat i, sempre que és possible, de procedència ecològica.

Creiem fermament que el producte, la sostenibilitat i la proximitat són les bases per una bona alimentació. A més a més, volem posar en valor la feina dels qui han fet possible que avui aquests productes estiguin a la nostra carta.

Respectem al màxim les temporades, per això els nostres plats poden patir petites modificacions segons disponibilitat.

No dubteu en informar sobre qualsevol al·lèrgia o intolerància. Estarem encantats d'oferir-vos la millor adaptació possible.

- MENÚ DE LA SETMANA -

De dimarts a divendres, excepte festius.

Desitgem que gaudiu del
menjar tant com nosaltres hem
gaudit preparant-lo.

Berta i Sergio



OCTUBRE 2025

AMARENA

RESTAURANT

Del 14 al 17 d'octubre

- MENÚ DE LA SETMANA -

· ENTRANTS ·

Amanida de quinoa, salmó fumat, tomàquet sec,
moniato rostit, panses i salsa de iogurt especuada
4 - 7 - 10 - 11 - 13

Crema de carbassa rostida, llagostins, sobrasada
de Sagàs, crostons i brots d'espínacs
1 - 5 - 7

Truita de patata i "carbonara" d'albergínia
escalivada, bacó fumat i brots
1 - 7

Canelons de rostit, beixamel de ceps i bolets de
temporada guisats en salsa de carn (supl. +4)
1 - 7

· PRINCIPALS ·

Bacallà al forn, *parmentier* de patata, mongeta
tendra trufada i ametlla torrada (supl. +5)
1 - 3 - 4 - 13

Llobarro al forn amb crosta, patata confitada al
romani i salsa d'all escalivat
1 - 4 - 5

Cuixa de pollastre desossada rostida, arròs basmati,
espínacs del *Maresme* i salsa de vi blanc i ametlla
1 - 7 - 10 - 13

Arròs sec de costella de porc *Duroc* melosa,
verdures del *Parc Agrari* i romesco
3 - 13

Entrecot de vedella dels *Pirineus* amb guarnició
de temporada (supl. +9)
Consultar al·lèrgens

· POSTRES ·

Crema de llimona, *crumble* i merengue
1 - 2 - 3 - 7

Clafoutis de figues amb gelat
1 - 3 - 7

Pinya amb escuma de iogurt
1

Menú normal - 22 € (IVA inclòs)

Entrant + Segon + Postres + Beguda

Menú llarg - 27 € (IVA inclòs)

2 Entrants + 1 Segon + Postres + Beguda

Menú degustació - 43 € (IVA inclòs)

6 Plats degustació + Postres + Pa i Aigua

- SUGGERIMENTS -

· SALAT ·

Croqueta del dia amb romesco
1 - 3 - 7 (consultar) 2,5 €

Pernil ibèric de gla 50gr amb pa de coca
de *Folgueroles* (supl. menú +8)
7 17 €

Bolets de temporada saltats, *parmentier*,
ou melós, botifarró negre i "torreznos"
(supl. menú +8)
1 - 2 - 7 20 €

Raviolis d'espínacs i *ricotta*, salsa de fumet i
mantega, xerris confitats, llagostins i
avellanes (supl. menú +8)
1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 20 €

Milfulls, foie mi-cuit, poma caramel·litzada,
formatge de cabra i dàtils a la ratafia
(supl. menú +8)
1 - 7 - 13 19 €

Melós de vedella eco, cremós de xirivia,
bolets de temporada i emulsió d'escabets
(supl. menú +10)
1 - 13 23 €

Turbot al forn amb guarnició del dia
(supl. menú +12)
Consultar al·lèrgens 30 €

· DOLÇ ·

Pastís de formatge d'ovella català
i melmelada de temporada (supl. menú +5)
1 - 2 7 €

Coulant casolà de xocolata negra i praliné
amb gelat de vainilla (supl. menú +6)
1 - 2 - 3 - 7 8 €

Boles de gelat artesanal a escollir (2 u.)
(supl. menú +1)
1 - 2 - 3 5 €

Al·lèrgens

1. Làctics 2. Ous 3. Fruits secs 4. Peix 5. Crustacis
6. Mol·luscs 7. Gluten 8. Api 9. Mostassa 10. Sèsam
11. Soja 12. Tramussos 13. Sulfit 14. Cacauets