

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 15 al 18 de julio

- MENÚ DE LA SEMANA -

· ENTRANTES ·

Ensalada de quinoa y lechugas variadas, salmón ahumado, queso feta, alcaparras, cherry y vinagreta
1 - 4 - 9 - 10 - 13

Tortilla eco de patata y calabacín confitado, beicon ahumado y mayonesa de membrillo

2

Ajoblanco de almendra marcona y ajo asado, sardina ahumada, cerezas en escabeche y tomillo

3 - 4 - 13

Huevo eco meloso, *parmentier* de patata, setas, butifarra blanca, salsa de carne y crujiente de cerdo

(supl. +4)

1 - 2 - 7

· PRINCIPALES ·

Bacalao al horno, cremoso de apionabo, salteado de judía tierna y jamón ibérico

3 - 4 - 13

Arroz seco de sepia, verduras y romesco

4 - 7 - 10 - 13

Terrina de cordero de Aragón, cremoso de zanahoria, acelgas, pasas y salsa de ratafia

(supl. +4 €)

3 - 13

Secreto de cerdo *Duroc* asado, patata al romero, *chutney* de mango y pimiento rojo

11 - 13

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

Consultar alérgenos

· POSTRES ·

Crema de limón con espuma de coco

1 - 2 - 3

Brownie de chocolate y nueces con helado de nata

1 - 2 - 3 - 7

Miel y mató de vaca *km0* 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

16 €

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

(supl. menú +8)

1 - 7 - 13

Ñoquis de patata, rebozuelos, panceta ahumada, calabacín y parmesano

(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

(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.)

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. Altramucos
13. Sulfitos
14. Cacahuets