

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



SEPTIEMBRE 2025

AMARENA

RESTAURANT

Del 16 al 19 de septiembre

- MENÚ DE LA SEMANA -

· ENTRANTES ·

Ensalada de lechugas variadas, pimiento rojo asado, bonito del norte, *stracciata*, nueces y vinagreta de Módena

1 - 3 - 4 - 13

Tortilla de patata confitada, calabacín asado, langostino, salsa romesco y brotes

2 - 3 - 5 - 13

Ñoquis de patata con salsa de tomate y berenjena, panceta ahumada y parmesano

1 - 2 - 7

Huevo a baja tº, *trinxat* de judía verde de *Corbera*, butifarra blanca, salsa de setas y cebolla crujiente

(supl. +4 €)

1 - 2 - 7

· PRINCIPALES ·

Salmón al horno con puré de boniato, emulsión de puerros, roquefort y espinacas

1 - 4 - 5 - 10 - 13

Fideos caldosos a la cazuela con pescado de lonja, almejas, verduras y alioli de perejil

2 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8

Terrina de cordero de Aragón, *parmentier* de patata, espárragos verdes, pasas y salsa de ratafia

(supl. +4 €)

1 - 13

Albóndigas de ternera con garbanzos estofados, champiñones, picada de avellana y alcaparras

2 - 3 - 13

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

Consultar alérgenos

· POSTRES ·

Flan casero con higos *Coll de Dama*

1 - 2

Ciruelas al horno con galleta y helado de canela

1 - 2 - 3 - 7

Requesón con frutos secos y miel

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* (supl. menú +6)

7

17 €

Raviolis de espinacas y *ricotta*, salsa de fumet y mantequilla, cherrys confitados, langostinos i avellanas (supl. menú +8)

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8

20 €

Milhojas, 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

28 €

· 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 €

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