

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 28 al 31 de octubre

- MENÚ DE LA SEMANA -

· ENTRANTES ·

Ensalada con salmón ahumado, tomates cherry, aguacate, picatostes, salsa de mostaza y encurtidos
2 - 4 - 7 - 9 - 10 - 11 - 13

Maccheroni gratinados con salsa de calabaza "a la morisca" (carne de cordero, especias y almendra)
1 - 2 - 3 - 7

Coca de berenjena y pimiento rojo escalivado, butifarra blanca de *Molins*, queso brie y brotes
1 - 2 - 7

Alcachofa del *Prat* salteada, huevo a la plancha, patatas fritas, dados de jamón ibérico y romesco
(*supl. +4 €*)
2 - 3 - 7

· PRINCIPALES ·

Bacalao al horno, puré de guisantes, pera de *Puigcerdà*, *suquet* de avellana e hinojo cítrico
(*supl. +5 €*)
1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 11

Pescado de lonja al horno, puré de boniato de *Corbera*, puerros confitados y salsa de espinacas al roquefort
1 - 4 - 5 - 7

Churrasco de *Girona* y butifarra de payés, patata confitada al romero, salsa de pimienta verde
1 - 5 - 7 - 10 - 13

Arroz seco con verduras del *Parc Agrari*, butifarra negra de *Molins*, calamar y kimchi
2 - 6

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

· POSTRES ·

Tartaleta de manzana caramelizada, tofe y chantilly
1 - 2 - 3 - 7

Bizcocho de chocolate con fresas
1 - 2 - 7

Requesón con miel y 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 - 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 €

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

19 €

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

20 €

Terrina de cordero de *Aragón*, puré de zanahoria, espinacas, avellana y salsa de pasas a la ratafia (*supl. menú +12*)
1 - 3

24 €

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