

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 28 al 31 d'octubre

- MENÚ DE LA SETMANA -

· ENTRANTS ·

Amanida d'enciams variats, salmó fumat, xerris, alvocat, crostons i salsa de mostassa i encurtits
2 - 4 - 7 - 9 - 10 - 11 - 13

Maccheroni gratinats amb salsa de carbassa "a la morisca" (carn picada de xai, espècies i ametlla)
1 - 2 - 3 - 7

Coca d'albergínia i pebrot vermell escalivat, botifarra blanca de Molins, formatge brie i brots
1 - 2 - 7

Carxofa del Prat saltada, ou a la planxa, patates fregides, dauets de pernil ibèric i romesco
(supl. +4)
2 - 3 - 7

· PRINCIPALS ·

Bacallà al forn, puré de pèsols, pera de Puigcerdà, salsa de suquet d'avellana i fonoll cítric
(supl. +5)
1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 11

Peix de llotja al forn, puré de moniato de Corbera, porros confitats i salsa d'espínacs al roquefort
1 - 4 - 5 - 7

Xurrasco de vedella de Girona i botifarra de pagès, patata confitada al romaní, salsa de pebre verd
1 - 5 - 7 - 10 - 13

Arròs sec amb verdures del Parc Agrari, botifarró negre de Molins, calamar i kimchee
2 - 6

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

· POSTRES ·

Tartaleta de poma caramel·litzada, toffee i xantillí
1 - 2 - 3 - 7

Pa de pessic de xocolata amb coulis de maduixa
1 - 2 - 7

Mel i mató de Cabrianes amb fruits secs
1 - 3

Menú senzill - 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 €

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

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

Terrina de xai d'Aragó, puré de pastanaga, espínacs, salsa de panses a la ratafia, avellana (supl. menú +12)
1 - 3 24 €

Melós de vedella eco, cremós de xirivia, bolets de temporada i emulsió d'escabetx
(supl. menú +10)
1 - 13 22 €

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. Sulfits 14. Cacauets