

# 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 8 al 11 de julio

## - MENÚ DE LA SEMANA -

### · ENTRANTES ·

Ensalada de lechugas variadas, berenjena de *Corbera*, queso feta, tomate seco y piñones

1 - 3 - 13

Coca de pan con sofrito de puerro, col y tomate, queso *brie*, anchoa y escarola

1 - 3 - 7

Sopa fría de melón con pepino marinado, langostino, almendra, yogur cítrico y brotes

1 - 5 - 7 - 13

Huevo a baja tº, *parmentier* de patata, butifarra blanca, salsa de carne y polvo de torreznos

**(supl. +4)**

1 - 2 - 4 - 7 - 9

### · PRINCIPALES ·

Pescado de lonja al horno, crema de calabacín de *Corbera*, vinagreta de albaricoque y almendra

3 - 4 - 13

Arroz seco de sepia, judía verde y romesco

4 - 7 - 10 - 13

Magret de pato de *Girona*, cremoso de xirivía, *shiitake*, pasas y demiglase a la ratafía **(supl. +4 €)**

2

Secreto de cerdo *Duroc* asado, cremoso de chirivía, *chutney* de mango y pimiento rojo

1 - 11

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

*Consultar alérgenos*

### · POSTRES ·

Crema de limón con espuma de yogur

1 - 2 - 3 - 7

Helado de mango con fresas

-

Miel y requesón de *Cabrianes* 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.) **5 €**

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. Cacahuetes