



¡Bienvenidos a nuestro pequeño rincón del Baix Llobregat!

Nos encanta trabajar con ingredientes de proximidad y, siempre que sea posible, de procedencia ecológica.

Creemos 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.

Intentamos respetar 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.



www.restaurantamarena.com · [@restaurantamarena](https://www.instagram.com/restaurantamarena)

Menú degustación de temporada - 45€
5 platos degustación + 1 postre + Agua

• PARA PICAR •

Coca de <i>Folgueroles</i> , tomate y aceite arbequina <i>Terra La Vita</i> (4ut) 7	4,5
Filete anchoa de la <i>Escala</i> con aceite de arbequina 4	2,3 /u.
Jamón ibérico de bellota <i>Sierra Ibérica Cardús</i> (50gr) -	15
Croqueta de bacalao con mayonesa de perejil y ajo asado 1 - 2 - 4 - 7 - 8	3 /u.
Croqueta de pollo asado con salsa romesco 1 - 2 - 3 - 7 - 8	3 /u.
Piruletas de foie, chocolate blanco y avellana 1 - 3	5 /u.
Panecillos de <i>pulled pork</i> ahumado, lima y <i>piparras</i> 1 - 2 - 4 - 5 - 7 - 11 - 13 - 10	14
Tostadas de <i>steak tartar</i> de <i>Girona</i> , parmesano y cebolla crujiente 2 - 5 - 11 - 13	18

• PARA COMPARTIR •

Ensalada de lechugas variadas, calabaza violín asada, pollo <i>Rei del Galliner</i> , arándanos secos, burrata y pesto de albahaca 1 - 4 - 13	16
<i>Calçots</i> del <i>Parc Agrari</i> confitados, salsa romesco, sardina ahumada, queso de cabra, oliva negra de <i>Aragón</i> y escarola 1 - 4 - 3	17
Milhojas de manzana caramelizada, foie <i>mi-cuit</i> del <i>Empordà</i> , dátiles a la ratafia y queso de cabra carrat <i>Bauma</i> del <i>Berguedà</i> 1 - 7 - 3 - 13	18
Tortilla de patata, butifarra de perol de <i>Molins</i> y cebolla caramelizada con mayonesa de membrillo 2	16
Alcachofa <i>tudela</i> del <i>Prat</i> , <i>parmentier</i> de patata, huevo eco frito, patatas al romero, sobrasada de <i>Espinelves</i> y rúcula 1 - 2 - 7	21
Guisantes lagrima del <i>Maresme</i> (50gr), mantequilla, caldo y butifarra negra de <i>Molins</i> 1 - 2	24
<i>Trinxat</i> de col del <i>Baix</i> y judía verde, panceta de cerdo a baja tº, mayonesa de salsa <i>hoisin</i> , cebolla crujiente y brotes 2 - 7 - 10 - 13	19

Pan masa madre eco *Patxoca* (*Corbera de Llobregat*) - 4 /ración

• PESCADOS •

Pescado de lonja al horno (ración) con guarnición de temporada <i>Consultar disponibilidad de pescados ... Rodaballo, Lubina, Pargo/Machote</i>	S/M
Morro de bacalao confitado a baja tº, puré de apionabo, verduras del <i>Baix</i> , garbanzos, salsa de puerros y ajo escalivado <i>1 - 3 - 4 - 5 - 6</i>	25

• CARNES •

Meloso de ternera de <i>Girona</i> , puré de chirivía, setas guisadas y emulsión de escabeche <i>13</i>	22
Terrina de cordero de <i>Aragón</i> , <i>parmentier</i> de patata, espinacas, salsa de cordero con pasas y orejones a la ratafia y picada de avellana <i>1 - 3 - 13</i>	24
Magret de pato del <i>Empordà</i> , salsa teriyaki, cremoso de zanahoria, pera de <i>Puigcerdà</i> confitada, <i>shiitake</i> y piñones <i>1 - 7 - 13</i>	22
Entrecot de ternera de <i>Girona</i> con guarnición de temporada (<i>suplemento foie gras de pato del Empordà a la plancha + 6</i>) <i>Consultar alérgenos</i>	24
Lingote trufado de pollo <i>Pota Blava</i> del <i>Prat</i> , puré de céleri, col kale rizada, piñones y salsa de asado a la catalana <i>1 - 7 - 13</i>	24

• ARROCES •

...hechos con variedad de arroz del *Delta*

Arroz seco con panceta de cerdo <i>Duroc</i> , pulpo, verduras del <i>Baix</i> , trompeta negra y mayonesa de <i>kimchi</i> <i>1 - 2 - 6 - 8 - 13</i>	21	Lata para 2 personas.
Arroz seco con lomo bajo de ternera de <i>Girona</i> , judía verde, setas y salsa romesco <i>1 - 2 - 6 - 8 - 13</i>	22	Lata para 2 personas.
Arroz meloso de sepia, calamar, gamba roja del mediterráneo y mejillones del <i>Delta</i> (<i>Hecho con azafrán eco del Montsec</i>) <i>4 - 5 - 6 - 13</i>	25	Mínimo 2 personas.

El precio de los arroces es por persona

• POSTRES •

Vasito de maracuyá, crujiente de avellana, lima y espuma de chocolate blanco y estragón <i>1 - 2 - 3 - 7</i>	7,5
Pastel de queso de oveja catalán <i>Les cuines del Solsonès</i> , galleta sin gluten y mermelada de temporada <i>1 - 2</i>	7,5
Flan cremoso de vainilla, chantilly de nata y fresones del <i>Maresme</i> <i>1 - 2</i>	8
Coulant de chocolate negro, praliné de avellana y helado de vainilla <i>1 - 2 - 3 - 7</i>	9
Postre del día <i>1 - 2 - 3 - 7 (según disponibilidad)</i>	7
Bola de helado artesanal del obrador <i>El Raiguer (Bages) (2u.)</i> <i>1 - 3 - 7</i>	5,5

• TÉS •

Té negro pakistaní
Naranja, clavo, canela y vainilla
Té verde arándanos y naranja ECO
Rosa, arándanos y naranja
Té verde sencha con cereza
Té verde y cereza
Té verde con jazmín
Té verde y flores de jazmín
Infusión hojas de menta
Menta piperita
Infusión de frutas del bosque
Escaramujo, frambuesa, moras y fresas

Té verde jengibre y limón ECO
Regaliz, gengibre, menta, limón y pimienta
Té rojo floral
Piña, hibisco, rosa y fresa
Té rooibos copacabana
Coco y piña
Té rooibos relax
Naranja, limón, girasol, azahar, rosa y aciano
Té rooibos albahaca ECO
Rooibos y albahaca ecológica
Infusión de manzanilla ECO
100% flor de manzanilla

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. Altramuces 13. Sulfitos 14. Cacahuètes

· MENÚ DEGUSTACIÓN ·

Pan de masa madre ecológico de *Corbera de Llobregat*
y aceite de arbequina de *Artesa de Segre*

7

Calçots del *Parc Agrari* confitados, romesco, sardina ahumada,
queso de cabra, oliva negra de *Aragón* y escarola

1 - 4 - 3

Milhojas de manzana caramelizada, foie *mi-cuit* del *Empordà*,
dátiles a la ratafia y queso de cabra carrat *Bauma* del *Berguedà*

1 - 7 - 3 - 13

Alcachofa *tudela* del *Prat*, *parmentier* de patata,
patatas al romero, sobrasada de *Espinelves* y rúcula

1 - 2 - 7

Guisantes lágrima del *Maresme*, huevo eco a baixa tº,
mantequilla, caldo y butifarra negra de *Molins*

7

Meloso de ternera de *Girona*, puré de chirivía, setas guisadas
y emulsión de escabeche

13

Flam cremós de vainilla, xantillí de nata i maduixots

1 - 2

Los platos podrán variar según la disponibilidad del día

Todos los platos se pueden adaptar en caso de alergia o intolerancia

No dudéis en comentar si queréis hacer algún cambio

45 €

Incluye agua, no incluye bebidas