

¡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.

Producte fresc
PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT

Carxofa Prat

C!

www.restaurantamarena.com · @restaurantamarena

AMARENA
RESTAURANT

Menú degustación de temporada - 48€
5 platos degustación + 1 postre + Agua

· PARA PICAR ·

Coca de *Folgueroles*, tomate y aceite arbequina *Terra La Vita* / 4 ud *7*	4,5
Anchoas de la *Escala* con aceite de arbequina de la *Noguera* / 4 filetes *4*	11
Jamón ibérico de bellota *Sierra Ibérica Cardús* -	24 *100gr*
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.
Panecillos de *pulled pork* ahumado, lima y *piparras* *1 - 2 - 4 - 5 - 7 - 11 - 13 - 10*	14
Tostadas de *steak tartar* de *Girona,* parmesano y cebolla crujiente *2 - 5 - 11 - 13*	19

· PARA COMPARTIR ·

Ensalada de lechugas variadas, boniato asado, pechuga de pollo marinada, nueces, arándanos secos y salsa de yogurt y miel especiada *1 - 4 - 13*	16,5
Milhojas de manzana caramelizada, foie *mi-cuit* del *Empordà*, dátiles a la ratafía, queso de cabra del *Berguedà* y brotes tiernos *1 - 7 - 3 - 13*	19
Tortilla de patata, butifarra de perol de *Molins* y cebolla caramelizada con mayonesa de membrillo *2*	16
Coca de pan con sanfaina de verduras, queso de vaca tierno, romesco gratinado, anchoa de l'*Escala* y brotes *1 - 7*	17
Puerros del *Baix* braseados, burrata *esparracada*, pesto de albahaca, nueces y jamón ibérico *1 - 3 - 7 - 13*	17
Huevos eco de *Sallent* fritos, patatas confitadas al romero, pulpo, butifarra negra de *Molins* y mayonesa de *kimchee* *2 - 6 - 7 - 13*	18
Setas de temporada salteadas con *parmentier* de patata, huevo a baja t° y salsa de carne *1 - 2*	23
Setas de temporada salteadas con ajo y perejil -	19

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

AMARENA
RESTAURANT

· PESCADOS ·

Pescado de lonja al horno (ración) con guarnición de temporada S/M
Consultar disponibilidad ... Lenguado, Rodaballo, Lubina, Besugo ...

Morro de bacalao confitado con guarnición de temporada 26
1 - 3 - 4 - 5 - 6

· CARNES ·

Meloso de ternera de *Girona*, chirivía, setas, verduras guisadas y emulsión de escabeche 24
1 - 13

Terrina de cordero de *Aragón*, *parmentier* de patata, espinacas, salsa de cordero con pasas a la ratafía y picada de avellana 25
1 - 3 - 13

Magret de pato del *Empordà*, salsa teriyaki, cremoso de zanahoria, higos rojos del *Penedès*, setas, espárragos verdes y almendra tostada 23
1 - 3 - 7 - 13

Entrecot de ternera de *Girona 300gr* con guarnición de temporada 27
(suplemento foie gras de pato del Empordà a la plancha + 6)
Consultar alérgenos

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

Arroz seco con panceta de cerdo *Duroc*, pulpo, verduras del *Baix*, trompeta negra y mayonesa de *kimchi* 23
1 - 2 - 6 - 8 - 13 Lata para 2 personas.

Arroz seco con lomo bajo de ternera *Girona,* pimientos del padrón, judía verde y salsa romesco 25
1 - 2 - 6 - 8 - 13 Lata para 2 personas.

Arroz meloso de sepia, calamar, gamba roja del mediterráneo y mejillones del *Delta* *(Hecho con azafrán eco del Montsec)* 28
4 - 5 - 6 - 13 Mínimo 2 personas.

El precio de los arroces es por persona

AMARENA
RESTAURANT

· POSTRES ·

Vasito de maracuyá, crujiente de avellana, lima y espuma de chocolate blanco y anís estrellado *1 - 2 - 3 - 7*	8
Pastel de queso de oveja catalán *Les cuines* del *Solsonès,* galleta sin gluten y mermelada de temporada *1 - 2*	8
Flan cremoso de vainilla con chantilly de nata *1 - 2*	8
Coulant de chocolate negro, praliné de avellana y helado de vainilla *1 - 2 - 3 - 7*	9,5
Bola de helado artesanal del obrador *El Raiguer (Bages)* *(2u.)* *1 - 3 - 7*	5,5

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. Cacahuetes

AMARENA
RESTAURANT

· MENÚ DEGUSTACIÓN ·

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

7

- - - - - - - - - - -

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

1 - 7 - 3 - 13

- - - - - - - - - - -

Setas de temporada salteadas con *parmentier* de patata,
huevo a baja t° y salsa de carne

1 - 2

- - - - - - - - - - -

Tortilla de patata, butifarra de perol de *Molins* y cebolla caramelizada
con mayonesa de membrillo

2

- - - - - - - - - - -

Puerros del *Baix* braseados, burrata *esparracada*, pesto de albahaca,
nueces y jamón ibérico

1 - 3 - 7 - 13

- - - - - - - - - - -

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

13

- - - - - - - - - - -

Postres del día

-

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

48 €

Incluye agua, no incluye otras bebidas