



¡Benvinguts al nostre petit racó del Baix Llobregat!

Ens encanta treballar amb ingredients de proximitat i, sempre que és possible, de procedència ecològica.

Creiem 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.

Procurem respectar 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.



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



AMARENA

RESTAURANT

2026

- MENÚ DE LA SETMANA -

· ENTRANTS ·

Amanida d'enciams variats, bonítol, pebrot vermell escalivat, ceba caramel·litzada, formatge de cabra crostons i vinagreta de *Módena*

1 - 4 - 7 - 13

Coca de pa amb carbassa violí rostida, formatge de vaca gratinat, sobrassada, mel i ruca

1 - 7

Pasta amb salsa de carbassó de *Corbera*, xerris confitats, formatge feta, oliva negra i ametlla

1 - 3 - 7

Ous eco de *Sallent* "estrellats", patates al romaní fregides, làmines de pop i pebrot vermell fumat

(supl. +3)

1 - 6 - 7

· PRINCIPALS ·

Sípia guisada amb botifarró negre de *Molins*, pèsols, patata i arròs basmati

3 - 4 - 5 - 6

Bacallà gratinat amb crosta, sofregit de porros, rocafort, espinacs i salsa de ceba tendra rostida

(supl. +4)

1 - 4 - 7 - 8 - 13

Arròs sec amb costella de porc, llagostins, verdures del *Baix* i maionesa de *kimchee*

2 - 5 - 8 - 13

Entranya de vedella de *Girona*, trinxat de mongeta verda, xampinyons en salsa i ceba fregida

1 - 7 - 13

Entrecot de vedella de *Girona* amb guarnició de temporada (supl. +8)

Consultar al·lèrgens

· POSTRES ·

Mousse de xocolata, bescuit de cacau i licor,

1 - 2 - 3 - 7

Síndria al natural amb ratlladura de llima

-

logurt de llet d'*Osona*, maduixots del *Maresme*

1

Menú migdia - 24 €

Entrant + Segon + Postres + Beguda

Menú llarg - 28 €

2 Entrants + 1 Segon + Postres + Beguda

Menú degustació - 39€

5 Plats degustació + Postres + Pa i Aigua

- SUGGERIMENTS -

· SALAT ·

Croqueta del dia amb romesco

2,5 €

1 - 3 - 7 (consultar)

Pernil ibèric de gla 50gr amb coca de *Folgueroles* (supl. menú +4)

17 €

7

Milfulls, foie mi-cuit, poma caramel·litzada, formatge de cabra carrat i dàtils a la ratafia

18 €

(supl. menú +6)

1 - 7 - 13

Espàrrec blanc de *Gavà* confitat, sardina fumada, tomàquet sec, llima i ametlla

17 €

(supl. menú +6)

1 - 3 - 8 - 4

Bolets del *Pirineus*, carbassó de *Corbera*, parmentier, ou, pernil ibèric i suc de carn

22 €

(supl. menú +6)

1 - 8

Terrina de xai d'*Aragó*, pastanaga, espinacs, panses, salsa a la ratafia i picada d'avellana

24 €

(supl. menú +9)

1 - 3 - 13

Melós de vedella de *Girona*, cremós de xirivia, bolets i emulsió d'escabetx

23 €

(supl. menú +8)

1 - 13

Turbot al forn amb guarnició del dia

30 €

(supl. menú +10)

Consultar al·lèrgens

· DOLÇ ·

Pastís de formatge d'ovella català i melmelada de temporada (supl. menú +3)

7 €

1 - 2

Coulant casolà de xocolata negra, praliné d'avellana, gelat de vainilla (supl. menú +4)

8 €

1 - 2 - 3 - 7

Flam cremós de vainilla, xantillí i maduixots del *Maresme* (supl. menú +4)

7 €

1 - 2 - 7

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



AMARENA

RESTAURANT

- MENÚ DEGUSTACIÓ SETMANAL -

· SALAT ·

Pa de massa mare ecològic de *Corbera*
amb oli d'arbecuina de la *Noguera*

7

Amanida d'enciams variats, salmó fumat, tomàquet eco de
Vilassar, cogombre, préssec d'aigua, formatge feta
i vinagreta de Mòdena

1 - 7 - 10 - 11 - 13

Coca de pa amb albergínia escalivada, botifarra de pagès
de Balaguer, salsa de formatge blau i brots

1 - 2 - 4 - 7

Truita eco de patata i carbassó de *Corbera*,
daus de pernil ibèric i maionesa de codony

2

Raviolis d'espínacs i *ricotta*, llagostins, xerris confitats, salsa
cremosa de marisc, pinyons i sàlvia

1 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8

Entranya de vedella de *Girona*, trinxat de mongeta verda,
xampinyons en salsa, tàperes i ceba fregida

1 - 7 - 13

· DOLÇ ·

Brownie de xocolata i nous amb gelat

1 - 2 - 7

39€

Inclou aigua, no inclou altres begudes
Els plats podran variar segons disponibilitat