



¡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

Sabors de temporada



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



AMARENA

RESTAURANT

- MENÚ DE LA SEMANA -

· ENTRANTES ·

Ensalada de lechugas variadas, bonito, pimiento rojo asado, cebolla caramelizada, queso de cabra, picatostes y vinagreta de Módena

1 - 4 - 7 - 13

Coca de pan con calabaza violín asada, queso de vaca gratinado, sobrasada, miel y rúcula

1 - 7

Pasta con salsa de calabacín de Corbera, tomates cherry confitados, queso feta, aceituna negra y almendra

1 - 3 - 7

Huevos ecológicos de Sallent estrellados, patatas fritas al romero, láminas de pulpo y pimiento rojo ahumado (supl. +3 €)

1 - 6 - 7

· PRINCIPALES ·

Sepia guisada con butifarrón negro de Molins, guisantes, patata y arroz basmati

3 - 4 - 5 - 6

Bacalao gratinado con costra, sofrito de puerros, roquefort, espinacas y salsa de cebolla tierna asada (supl. +4)

1 - 4 - 7 - 8 - 13

Arroz seco con costilla de cerdo, langostinos, verduras del Baix y mayonesa de kimchee

2 - 5 - 8 - 13

Entraña de ternera de Girona, trinxat de judía verde, champis en salsa, alcaparras y cebolla frita

1 - 7 - 13

Entrecot de ternera de Girona con guarnición de temporada (supl. +8)

Consultar alérgenos

· POSTRES ·

Mousse de chocolate, bizcocho de cacao y licor

1 - 2 - 3 - 7

Sandía natural con ralladura de lima

-

Yogurt de vaca de Osona, fresones del Maresme

1

Menú mediodía - 24 €

Entrante + Segundo + Postre + Bebida

Menú largo - 28 €

2 Entrantes + 1 Segundo + Postre + Bebida

Menú degustación - 39 €

5 Platos degustación + Postre + Pan y Agua

- SUGERENCIAS -

· SALADO ·

Croqueta del día con romesco

2,5€

1 - 3 - 7 (consultar)

Jamón ibérico de bellota 50gr con pan de coca de Folgueroles (supl. menú +4)

18 €

7

Milhojas de manzana caramelizada, foie mi-cuit, queso de cabra y dátiles a la ratafía (supl. menú +6)

19 €

1 - 7 - 13

Espárrago blanco de Gavá, sardina ahumada, tomate seco, lima y almendra (supl. menú +6)

17 €

1 - 3 - 4 - 8

Setas de los Pirineos, alcachofa del Prat, parmentier, huevo, jamón ibérico y jugo (supl. menú +6)

22 €

1 - 8

Terrina de cordero de Aragón, zanahoria, espinacas, pasas, salsa a la ratafía y avellana (supl. menú +9)

24 €

1 - 3

Meloso de ternera de Girona, puré de chirivía, setas y emulsión de escabeche (supl. menú +8)

22 €

1 - 13

Rodaballo al horno con guarnición del día (supl. menú +10)

30 €

Consultar alérgenos

· DULCE ·

Pastel de queso de oveja catalán con mermelada de temporada (supl. menú +3)

7 €

1 - 2

Coulant de chocolate negro, praliné de avellana, helado de vainilla (supl. menú +4)

8 €

1 - 2 - 3 - 7

Flan cremoso de vainilla, chantilly y fresones del Maresme (supl. menú +4)

7 €

1 - 2 - 3

Alérgenos

1. Lácteos 2. Huevos 3. F. 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 SEMANAL -

· SALAT ·

Pan de masa madre ecológico de *Corbera*
con aceite de arbequina de la *Noguera*

7

Ensalada de lechugas variadas, salmón ahumado, tomate eco
de *Vilassar*, pepino, melocotón de agua, queso feta
y vinagreta de *Módena*

1 - 7 - 10 - 11 - 13

Coca de pan con berenjena asada, butifarra de payés de
Balaguer, salsa de queso azul y brotes

1 - 2 - 4 - 7

Tortilla eco de patata y calabacín de *Corbera*,
dados de jamón ibérico y mayonesa de membrillo

2

Raviolis de espinacas y *ricotta*, langostinos,
cherris confitados, salsa cremosa de marisco y salvia

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

Entraña de ternera de *Girona*, *trinxat* de judía verde,
champis en salsa, alcaparras y cebolla frita

1 - 7 - 13

· DOLÇ ·

Brownie de chocolate y nueces con helado

1 - 2 - 7

39 €

Incluye agua, no incluye otras bebidas
Los platos podrán variar según disponibilidad