

# 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*



ABRIL 2025

# AMARENA

RESTAURANT

Del 1 al 4 de abril

## - MENÚ DE LA SEMANA -

### · ENTRANTES ·

Ensalada de lechugas variadas, calabaza asada, pasas, langostino, feta y praliné de cacahuete

1 - 5 - 10 - 13 - 14

Timbal de patata y judía, huevo frito, butifarra y salsa de mostaza

2 - 5 - 7 - 11

Coca de pan, sofrito de col, puerros y tomate, queso brie, anchoa y escarola

1 - 2 - 7

Canelones de asado, salsa de setas trufada, beicon ahumado y parmesano *(supl. +4)*

1 - 2 - 7

### · PRINCIPALES ·

Salmón al horno, crema de guisantes, brócoli, cacahuets y salsa de curry verde *(supl. +4)*

4 - 8 - 14

Pescado de lonja asado, cremoso de alubia del *ganxet*, acelgas salteadas y chorizo ibérico

1 - 2 - 4 - 5 - 6 - 8

Albóndigas guisadas con sepia y arroz basmati

3 - 4 - 5 - 6 - 7

Fideos a la cazuela con pollo, cerdo *Duroc*, guisantes y alioli de membrillo

1

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

*Consultar alérgenos*

### · POSTRES ·

Natillas de chocolate con *crumble* de avellana

1 - 2 - 7

Fresas marinadas y espuma de yogur

1 - 3 - 7

Miel y requesón de vaca *Km0* con frutos secos

1 - 3

**Menú normal - 22 €** (IVA incl.)

1 Entrante + 1 Segundo + 1 Postre + 1 Bebida

**Menú largo - 27 €** (IVA incl.)

2 Entrantes + 1 Segundo + 1 Postre + 1 Bebida

## - MENÚ DEGUSTACIÓN -

.....

Ensalada de lechugas variadas, calabaza asada, pasas, langostino, feta y praliné de cacahuete

1 - 5 - 10 - 13 - 14

.....

Timbal de patata y judía, huevo frito, butifarra y salsa de mostaza

2 - 5 - 7 - 11

.....

Coca de pan, sofrito de col, puerros y tomate, queso brie, anchoa y escarola

1 - 2 - 7

.....

Canelones de asado, salsa de setas trufada, beicon ahumado y parmesano

1 - 2 - 7

.....

Pescado de lonja asado, cremoso de alubia del *ganxet*, acelgas salteadas y chorizo ibérico

1 - 2 - 4 - 5 - 6 - 8

.....

Albóndigas guisadas con sepia y cuscús

3 - 4 - 5 - 6 - 7

.....

Postre a escoger

-

.....

**Menú degustación 40 €** (IVA incl.)

*Los platos pueden variar según disponibilidad*

### 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. Altramuces
13. Sulfitos
14. Cacahuets