

entre mar i muntanya,

entrants

| | |
|--|----|
| gambes vermelles amb carbassa, taronja i alfàbrega | 35 |
| canelons de rostit de pularda amb tòfona i bolets a la crema | 35 |
| pop i morralets al pebre vermell amb patata, algues i tinta | 33 |
| vedella dels aiguamolls amb anxoves i botàriga, mantega d'herbes i olives verdes | 33 |

de la terra

| | |
|---|----|
| espatlleta de cabrit lletó amb coliflor i caviar, sardina fumada i formatge | 39 |
| ànec d'aglà a la reial amb anguila fumada, moniato i naps | 39 |
| peus de porc guisats amb botifarra de perol blanc, espardenyes i endívia | 39 |

de la mar d'amunt

| | |
|---|----|
| peix de la mar d'amunt amb fonoll i safrà, fonoll de mar i blat negre | 39 |
| turbot amb tomàquet sec i carxofes, crestes de gall i celeri | 39 |
| calamar de potera amb perol negre i bolets, moll de l'os i romesco | 39 |

del món dolç - degut a què les postres són artesanes aconsellem que es demanin al principi de l'àpat

| | |
|--|----|
| llimona amb mores, iogurt i menta | 16 |
| postres de músic - vainilla, ametlles, avellanes, nous, orellanes, figues seques, panses i mandarina | 16 |
| xocolata negra amb gerds, avellana i matafaluga | 16 |
| crema catalana i cítrics amb carquinyoli, moscovado i canyella | 16 |
| sis formatges artesans afinats i contrastats; brioix de mozzarella de l'empordà | 20 |

En Salvador, en Joan, en Màrius i tot l'equip de l'Empòrium us desitja una bona estada

els plats compartits tenen un increment de 6 €.

10% d'i.v.a. inclòs

l'empordà...

menú univers local

116

harmonització de vins

50

selecció d'olis de l'empordà i pa artesà

cornet de pastanaga amb fines herbes i pebres
polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre
avellanes i oli d'avellana
galleta de blada rave amb formatge fresc i pesto
crosta de cereals amb pebre vermell i espècies

poma verda amb sidra de l'empordà, aranja i ginebró

gambes vermelles amb carbassa, taronja i alfàbrega
vedella dels aiguamolls amb anxoves i botàriga, mantega d'herbes i olives verdes
ou de gallina i pelegrina amb verdures i llegums, sopa de ceba i engrunes
turbot amb tomàquet sec i carxofes, crestes de gall i celeri
jarret de cabrit lletó amb coliflor i caviar, sardina fumada i formatge

sis formatges artesans afinats i contrastats

brioix de mozzarella de l'empordà

llimona amb mores, iogurt i menta

postres de música - vainilla, ametlles, avellanes, nous, orellanes, figues seques, panses i mandarina

xocolatina d'ametllons i pell de cítrics

xocolatina de festucs salats

xocolatina de gerds i neula

trencadís de xocolata robí i caramel de pebres

acanalat de ratafia de l'empordà

els menús són pensats per gaudir-los per a taula completa. Aquests menús es serviran fins a les 14:30 h i 21:30 h.

10% d'i.v.a. inclòs

menú mar i muntanya

82

harmonització de vins

40

selecció d'olis de l'empordà i pa artesà

cornet de pastanaga amb fines herbes i pebres
polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre
avellanes i oli d'avellana
galleta de bleda rave amb formatge fresc i pesto
crosta de cereals amb pebre vermell i espècies

poma verda amb sidra de l'empordà, aranja i ginebró

gambes blanques amb carbassa, taronja i alfàbrega
vedella dels aiguamolls amb anxoves i botàriga, mantega d'herbes i olives verdes
morro de bacallà i la seva cocotxa amb pèsols i múrgoles, crestes de gall i celeri
espatlleta de cabrit lletó amb coliflor i caviar, sardina fumada i formatge

sis formatges artesans afinats i contrastats

brioix de mozzarella de l'empordà

postres de músic - vainilla, ametlles, avellanes, nous, orellanes, figues seques, panses i mandarina

xocolatina d'ametllons i pell de cítrics

xocolatina de festucs salats

xocolatina de gerds i neula

trencadís de xocolata robí i caramel de pebres

acanalat de ratafia de l'empordà

els menús són pensats per gaudir-los per a taula completa. Aquests menús es serviran fins a les 14:30 h i 21:30 h.

10% d'i.v.a. inclòs

menú descobrir l'empordà

61

harmonització de vins

35

selecció d'olis de l'empordà i pa artesà

cornet de pastanaga amb fines herbes i pebres
polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre
avellanes i oli d'avellana
galleta de bleda rave amb formatge fresc i pesto
crosta de cereals amb pebre vermell i espècies

poma verda amb sidra de l'empordà, aranja i ginebró

gambes blanques amb carbassa, taronja i alfàbrega
morro de bacallà i la seva cocotxa amb pèsols i múrgoles, crestes de gall i celeri
ànec d'aglà a la reial amb anguila fumada, moniato i naps

llimona amb mores, iogurt i menta

xocolatina d'ametllons i pell de cítrics
xocolatina de festucs salats
xocolatina de gerds i neula
trencadís de xocolata robí i caramel de pebres
acanalat de ratafia de l'empordà

els menús són pensats per gaudir-los per a taula completa. Aquests menús es serviran fins a les 14:30 h i 21:30 h.

10% d'i.v.a. inclòs