

entre mar i muntanya,

#### entrants

gambes vermelles amanides amb carbassa, taronja i pipes	30
ànec d'aglà i fetge gras amb anxoves, botàriga i olives verdes	26
pop i morralets al pebre vermell amb patata, algues i tinta	24
verat amb escabetx de magrana i verdures, cansalada i albergínia	24
ous de gallina amb verdures i llegums, bolets i engrunes	24

#### de la terra

espatlleta de cabrit lletó amb pebrot i lli, caviar i formatge	34
vedella dels aiguamolls amb capipota i moll de l'ós, bledes a la catalana i remolatxa	34
oca a la reial amb anguila fumada, espinacs i naps	34

#### de la mar d'amunt

peix de la mar d'amunt amb fonoll i safrà, agrelles i blat negre	36
turbot amb carxofes i celeri, crestes de gall i fonoll marí	36
calamar de potera amb perol negre i bolets, llet cremada i romesco	32

#### de la nostra història

canelons de rostit de pularda amb tòfona i bolets a la crema	28
peus de porc guisats amb botifarra de perol blanc, espardenyas i endívies	36

**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	14
arròs amb llet amb flam d'ou, cítrics i ametlla	14
xocolata negra amb gerds, avellana i matafaluga	14
crema catalana amb poma al forn, moscovado i cardamom verd	14
recuit d'ovella ripollesa amb prunes al vi, llet merengada i nous	14
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

96

harmonització de vins

40

selecció d'olis de l'empordà i pa artesà

cornet de pastanaga amb negroni i ginebró  
polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre  
galleta d'espínacs amb formatge fresc i pesto  
crosta de cereals amb pebre vermell i espècies

gambes vermelles amanides amb carbassa, taronja i pipes  
ànec d'aglà i fetge gras amb anxoves, botàriga i olives verdes  
ou de gallina amb verdures i llegums, bolets i engrunes  
turbot amb carxofes i celeri, crestes de gall i fonoll marí  
jarret de cabrit lletó amb pebrot i lli, caviar i formatge

sis formatges artesans afinats i contrastats

brioix de mozzarella de l'empordà

llimona amb mores, iogurt i menta  
arròs amb llet amb flam d'ou, cítrics i ametlla

xocolatina d'ametllons i pell de cítrics

xocolatina de festucs salats

xocolatina de gerds i avellana

bitó

tecla de santa clara

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 tradicions

78

harmonització de vins

30

selecció d'olis de l'empordà i pa artesà

cornet de pastanaga amb negroni i ginebró  
polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre  
galleta d'espínacs amb formatge fresc i pesto  
crosta de cereals amb pebre vermell i espècies

musclos de roca amanits amb carbassa, taronja i pipes de carbassa  
ànec d'aglà i fetge gras amb anxoves, botàriga i olives verdes  
escudella de bacallà i la seva cocotxa amb cigrons, cansalada i laurència  
espatlleta de cabrit lletó amb pebrot i lli, caviar i formatge

sis formatges artesans afinats i contrastats  
brioix de mozzarella de l'empordà

arròs amb llet amb flam d'ou, cítrics i ametlla

xocolatina d'ametllons i pell de cítrics  
xocolatina de festucs salats  
xocolatina de gerds i avellana  
bitó  
tecla de santa clara

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

58

harmonització de vins

25

selecció d'olis de l'empordà i pa artesà

cornet de pastanaga amb negroni i ginebró

polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre

galeta d'espínacs amb formatge fresc i pesto

crosta de cereals amb pebre vermell i espècies

musclos de roca amanits amb carbassa, taronja i pipes de carbassa

escudella de bacallà i la seva cocotxa amb cigrons, cansalada i laurència

espatlleta de cabrit lletó amb pebrot i lli, caviar i formatge

llimona amb mores, iogurt i menta

xocolatina d'ametllons i pell de cítrics

xocolatina de festucs salats

xocolatina de gerds i avellana

bitó

tecla de santa clara

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