



hotel – restaurant Empòrium ***
c/ Santa Clara, 31 17486 Castelló d'Empúries
tel. +34 972 25 05 93
www.emporiumhotel.com
família Jordà i Giró

entre la mer et la montagne,

à la carte,

entrées

crevettes rouges avec courgette, orange et basilique	36
cannellonis de rôti de poularde avec truffe et champignons à la crème	36
poulpe et sépioles naines au piment rouge avec pomme de terre, algues et encre	34
maquereau avec marinade de fruits rouges, aubergine et lard	34

de la terre

épaule de chevreau laitier avec blettes à la catalane et caviar, sardine fumée et fromage	42
pieds de porc et perol blanc avec concombres de mer, endive et noix de crespia	42

de la mer d'amunt

poisson de la mer d'amunt avec fenouil et safran, fenouil de mer et sarrasin	42
calamar de ligne et perol noire avec légumes verts de mer et de terre, trompettes et romesco	42

du monde doux - on conseille de choisir les desserts au début du repas puisque on a besoin du temps

citron avec pomme verte, yaourt et menthe	16
salade rouge	16
chocolat noir avec framboise, noisette et anis	16
crème catalane et fraises avec carquinyoli, moscovado et cannelle	16
six fromages artisans affinés et contrastés; brioche avec mozzarella de l'empordà et miel des alberes	20

les assiettes partagées ont un augment de 6 €

10% de t.v.a. compris

menu univers local

109

harmonisation des vins

48

sélection d'huiles de l'empordà et pain artisan

melon avec cidre de l'empordà, pamplemousse et genévrier

cornet de carotte avec fines herbes et poivres

pomme de terre acide avec moutarde, olives noires et herbes de garrigue

polvoron de tomate séchée avec huile d'olive et coriandre

roche à la betterave avec ceps et vinaigre

noisettes et huile de truffe

écheveau d'algues rouges et ravenelle

biscuit aux épinards avec fromage frais et pesto

tuile de céréales avec piment rouge et épices

crevettes rouges avec courgette, orange et basilique

veau des aiguamolls avec anchois et boutargue, beurre aux herbes et olives vertes

turbot avec petit pois et œuf de truite, crêtes de coq et celeri

épaule de chevreau laitier avec blettes à la catalane et caviar, sardine fumée et fromage

brioche à la fleur d'oranger avec mozzarella de l'empordà et miel des alberes

six fromages artisans affinés et contrastés

citron avec pomme verte, yaourt et menthe

salade rouge

chocolat d'amandes et zestes d'agrumes

chocolat de pistaches salées

chocolat de framboise et pailleté feuilletine

mosaïque de chocolat rubis et caramel de poivres

cannelé à la ratafia de l'empordà

les menus proposés seulement seront servis pour table complète. Les menus seront servis jusqu'à 14:30 h et 21:30 h.

10% de t.v.a. compris

menu mer et montagne

74

harmonisation des vins

38

sélection d'huiles de l'empordà et pain artisan

melon avec cidre de l'empordà, pamplemousse et genévrier

cornet de carotte avec fines herbes et poivres

pomme de terre acide avec moutarde, olives noires et herbes de garrigue

polvoron de tomate séchée avec huile d'olive et coriandre

roche à la betterave avec ceps et vinaigre

noisettes et huile de truffe

écheveau d'algues rouges et ravenelle

biscuit aux épinards avec fromage frais et pesto

tuile de céréales avec piment rouge et épices

crevettes blanches avec courgette, orange et basilique

morue et sa kokotxa avec poireaux et haricots de santa pau, crêtes de coq et celeri

canard de gland à la royale et son jambon avec anguille fumée, pomme douce et navets

citron avec pomme verte, yaourt et menthe

chocolat d'amandes et zestes d'agrumes

chocolat de pistaches salées

chocolat de framboise et pailleté feuilletine

mosaïque de chocolat rubis et caramel de poivres

cannelé à la ratafia de l'empordà

Salvador, Màrius, Joan et Elena vous souhaitent une bonne expérience

les menus proposés seulement seront servis pour table complète. Les menus seront servis jusqu'à 14:30 h et 21:30 h.

10% de t.v.a. compris