



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

entre mar i muntanya

a la carta,

**entrants**

gambes vermelles amb carbassó, taronja i alfàbrega	36
canelons de rostit de pularda amb tòfona i bolets a la crema	36
pop i morralets al pebre vermell amb patata, algues i tinta	34
verat amb escabetx de fruites vermelles, albergínia i cansalada	34

**de la terra**

espatlleta de cabrit lletó amb bledes a la catalana i caviar, sardina fumada i formatge	42
peus de porc i perol blanc amb espardenyes, endívia i nous de crespà	42

**de la mar d'amunt**

peix de la mar d'amunt amb fonoll i safrà, fonoll de mar i blat negre	42
calamar de potera i perol negre amb verdures de mar i de terra, trompetes i romesco	42

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

llimona amb poma verda, iogurt i menta	16
amanida vermella	16
xocolata negra amb gerds, avellana i matafaluga	16
crema catalana i maduixes amb carquinyoli, moscovado i canyella	16
sis formatges artesans afinats i contrastats; brioix amb mozzarella de l'empordà i mel de les alberes	20

els plats compartits tenen un increment 6 €

10% d'i.v.a. inclòs

menú univers local

109

harmonització de vins

48

selecció d'olis de l'empordà i pa artesà

meló amb sidra de l'empordà, aranja i ginebró

cornet de pastanaga amb fines herbes i pebres

patata àcida amb mostassa, olives negres i herbes de garriga

polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre

roca de bleda rave amb ceps i vinagre

avellanes i oli de tòfona

troca d'algues vermelles i ravenissa

galleta d'espínacs amb formatge fresc i pesto

crosta de cereals amb pebre vermell i espècies

gambes vermelles amb carbassó, taronja i alfàbrega

vedella dels aiguamolls amb anxoves i botàriga, mantega d'herbes i olives verdes

turbot amb pèsols i ous de truita, crestes de gall i celeri

espatlleta de cabrit lletó amb bledes a la catalana i caviar, sardina fumada i formatge

brioix de flor de taronger amb mozzarella de l'empordà i mel de les alberes

sis formatges artesans afinats i contrastats

llimona amb poma verda, iogurt i menta

amanida vermella

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

74

harmonització de vins

38

selecció d'olis de l'empordà i pa artesà

meló amb sidra de l'empordà, aranja i ginebró

cornet de pastanaga amb fines herbes i pebres

patata àcida amb mostassa, olives negres i herbes de garriga

polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre

roca de bleda rave amb ceps i vinagre

avellanes i oli de tòfona

troca d'algues vermelles i ravenissa

galleta d'espínacs amb formatge fresc i pesto

crosta de cereals amb pebre vermell i espècies

gambes blanques amb carbassó, taronja i alfàbrega

morro de bacallà i la seva cocotxa amb porros i fesols de santa pau, crestes de gall i celeri

ànec d'aglà a la reial i el seu pernil amb anguila fumada, moniato i naps

llimona amb poma verda, 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

En Salvador, en Màrius, en Joan i l'Elena us desitgen una bona estada

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