

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

de la terra

espatlleta de cabrit lletó amb pebrot i lli, caviar i formatge	34
vedella dels aiguamolls amb capipota i col, lleties 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 pèsols 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, espardenyes i endívies	36

del món dolç - degut a que 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

99

harmonització de vins

40

selecció d'olis de l'empordà i pa artesà

cornet de pastanaga amb negroni i ginebró

roca de bleda rave amb vinagre balsàmic

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 pèsols 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

79

harmonització de vins

30

selecció d'olis de l'empordà i pa artesà

cornet de pastanaga amb negroni i ginebró

roca de bleda rave amb vinagre balsàmic

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

59

harmonització de vins

25

selecció d'olis de l'empordà i pa artesà

cornet de pastanaga amb negroni i ginebró

roca de bleda rave amb vinagre balsàmic

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

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