

entre mar i muntanya,

entrants

gambes vermelles amanides amb ametllons, tomàquet i alfàbrega	34
ou de gallina i ventresca de tonyina amb verdures i llegums, bolets i engrunes	34
vedella dels aiguamolls amb anxoves i botàriga, mantega d'herbes i olives verdes	30
pop i morralets al pebre vermell amb patata, algues i tinta	30

de la terra

espatlleta de cabrit lletó amb coliflor i caviar, sardina fumada i formatge	38
ànec d'aglà a la reial amb anguila fumada, moniato i naps	38

de la mar d'amunt

peix de la mar d'amunt amb fonoll i safrà, agrelles i blat negre	38
turbot amb pastanagues i celeri, crestes de gall i fonoll marí	38

de la nostra història

canelons de rostit de pularda amb tòfona i bolets a la crema	32
peus de porc guisats amb botifarra de perol blanc, espardenyes i endívia	38
calamar de potera amb perol negre i bolets, moll de l'os i romesco	38

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	15
postres de pijama - vainilla, ametlles, préssec, pinya, flam d'ou, mandarina, gingebre i cireres	15
xocolata negra amb gerds, avellana i matafaluga	15
crema catalana i albercoc amb carquinyoli, moscovado i cardamom verd	15
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

105

harmonització de vins

45

selecció d'olis de l'empordà i pa artesà

cornet de pastanaga amb aperol spritz, taronja sanguina i ginebró

polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre

roca de bleda rave amb mostassa bruna i vinagre

galleta d'espínacs amb formatge fresc i pesto

crosta de cereals amb pebre vermell i espècies

gambes vermelles amanides amb ametllons, tomàquet i alfàbrega

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

ou de gallina i ventresca de tonyina amb verdures i llegums, bolets i engrunes

turbot amb pastanagues i celeri, crestes de gall i fonoll marí

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 pijama - vainilla, ametlles, préssec, pinya, flam d'ou, mandarina, gingebre i cireres

xocolatina d'ametllons i pell de cítrics

xocolatina de festucs salats

xocolatina de gerds i avellana

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

79

harmonització de vins

35

selecció d'olis de l'empordà i pa artesà

cornet de pastanaga amb aperol spritz, taronja sanguina i ginebró

polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre

roca de bleda rave amb mostassa bruna i vinagre

galleta d'espínacs amb formatge fresc i pesto

crosta de cereals amb pebre vermell i espècies

gambes blanques amanides amb ametllons, tomàquet i alfàbrega

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

morro de bacallà i la seva cocotxa amb espàrrecs blancs, cigrons i laurència

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 pijama - vainilla, ametlles, préssec, pinya, flam d'ou, mandarina, gingebre i cireres

xocolatina d'ametllons i pell de cítrics

xocolatina de festucs salats

xocolatina de gerds i avellana

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

59

harmonització de vins

30

selecció d'olis de l'empordà i pa artesà

cornet de pastanaga amb aperol spritz, taronja sanguina i ginebró

polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre

roca de bleda rave amb mostassa bruna i vinagre

galleta d'espínacs amb formatge fresc i pesto

crosta de cereals amb pebre vermell i espècies

gambes blanques amanides amb ametllons, tomàquet i alfàbrega

morro de bacallà i la seva cocotxa amb espàrrecs blancs, cigrons i laurència

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 avellana

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