

entre mar i muntanya,

**entrants**

|  |    |
|--|----|
| gambes vermelles amanides amb ametllons, tomàquet i alfàbrega                    | 35 |
| vedella dels aiguamolls amb anxoves i botàriga, mantega d'herbes i olives verdes | 32 |
| pop i morralets al pebre vermell amb patata, algues i tinta                      | 32 |

**de la terra**

|   |    |
|---|----|
| espatlleta de cabrit lletó amb coliflor i caviar, sardina fumada i formatge | 39 |
| ànec d'aglà a la reial amb anguila fumada, moniato i naps                   | 39 |

**de la mar d'amunt**

|  |    |
|--|----|
| peix de la mar d'amunt amb fonoll i safrà, agrelles i blat negre | 39 |
| turbot amb pastanagues i celeri, crestes de gall i fonoll marí   | 39 |

**de la nostra història**

|  |    |
|--|----|
| canelons de rostit de pularda amb tòfona i bolets a la crema             | 34 |
| peus de porc guisats amb botifarra de perol blanc, espardenyes i endívia | 39 |
| calamar de potera amb perol negre i bolets, moll de l'os i romesco       | 39 |

**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  | 16 |
| postres de pijama - vainilla, ametlles, préssec, pinya, flam d'ou, mandarina, gingebre i cireres | 16 |
| xocolata negra amb gerds, avellana i matafaluga  | 16 |
| crema catalana i albercoc amb carquinyoli, moscovado i cardamom verd                             | 16 |
| 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