



les proponemos dos menús para disfrutar de nuestra cocina de mar y montaña sin renunciar a toques actuales, donde resaltan los sabores ampurdaneses, siempre en base a productos de proximidad y sostenibles.

así intentamos relacionar todos los elementos que nos rodean para hacer posible una cocina estacional y del paisaje natural del Alt Empordà; sobria pero esencial; evolutiva y humilde pero auténtica. Una cocina que tiene que conseguir ser el reflejo de nuestra filosofía, abriendo a todos nuestro universo local.

el esplendor de la naturaleza; la plenitud de nuestra tierra; la evolución de la tradición.

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



menú univers local
189
armonización de vinos
80
pan artesano de trigo de los aiguamolls
selección de aceites de l’empordà
granada con sidra del empordà, pomelo y enebro
cornete de zanahoria con vinagreta de finas hierbas y pimientas
patata y limón negro con mostaza, aceitunas negras y hierbas de garriga
polvorón de tomate seco con aceite de oliva y coriandro
roca de remolacha con zumaque y vinagre de manzana
piñones y siempreviva
avellanas y aceite de romero
madeja de algas rojas con rabaniza y quinoa
cebolla de figueres y palo de regaliz
galleta de ortigas con queso fresco y pesto de ortigas
corteza de arroz de la gallinera con pimentón y especias
gambas rojas de roses con calabaza, naranja y albahaca
caballa en escabeche de capón de l’empordà con berenjena bonica, botarga y manzana verde
ternera de la albera y anguila ahumada con raíces y hierbas, foie gras y requesón de trapo
rodaballo y alcachofas con crestas de gallo y raíz de perejil, huevas de trucha e hinojo de mar
calamar de potera y perol negro con verduras de mar y de tierra, trompetas y romesco
cabrito lechal de rebaños de fuego con acelgas a la catalana y caviar, sardina ahumada y queso
mozzarella del empordà con polen y miel de las alberes
seis quesos artesanos afinados y contrastados
limón con moras, yogur de oveja ripollesa y hierbaluisa
postres de músico
madeleine de amapola y cidra
canelé de ratafia del empordà
golosina blanda de mandarina y clavo
quebradizo de chocolate rubí y caramelo de pimientas
chocolate con almendras y piel de cítricos
chocolate con pistachos salados
chocolate con frambuesa y barquillo
los menús propuestos son para mesa completa. Estos menús se servirán hasta las 14:00 h y 21:00 h.
10% de i.v.a. incluido

menú mar y montaña
129
armonización de vinos
60
pan artesano de trigo de los aiguamolls
selección de aceites de l’empordà
granada con sidra del empordà, pomelo y enebro
cornete de zanahoria con vinagreta de finas hierbas y pimientas
patata y limón negro con mostaza, aceitunas negras y hierbas de garriga
polvorón de tomate seco con aceite de oliva y coriandro
roca de remolacha con zumaque y vinagre de manzana
piñones y siempreviva
avellanas y aceite de romero
madeja de algas rojas con rabaniza y quinoa
cebolla de figueres y palo de regaliz
galleta de ortigas con queso fresco y pesto de ortigas
corteza de arroz de la gallinera con pimentón y especias
gambas rojas de roses con calabaza, naranja y albahaca
huevo de gallina aperdizada y brandada de bacalao con coliflor, trompetas y trigo sarraceno
lubina y puerros con alubias de l’ull ros y crestas de gallo, huevas de trucha y celeri
pato empordanès con su royal y su jamón, anguila ahumada, boniato y colinabo
limón con moras, yogur de oveja ripollesa y hierbaluisa
crema catalana y membrillo con canela, carquiñol y moscovado
madeleine de amapola y cidra
canelé de ratafia del empordà
golosina blanda de mandarina y clavo
quebradizo de chocolate rubí y caramelo de pimientas
chocolate con almendras y piel de cítricos
chocolate con pistachos salados
chocolate con frambuesa y barquillo
Salvador, Màrius, Joan y Elena les descan una buena experiencia
los menús propuestos son para mesa completa. Estos menús se servirán hasta las 14:00 h y 21:00 h.
10% de i.v.a. incluido