



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	menú mar y montaña
189	129
armonización de vinos	armonización de vinos
80	60
pan artesano de trigo de los aiguamolls	pan artesano de trigo de los aiguamolls
selección de aceites y mantequillas de l’empordà	selección de aceites y mantequillas de l’empordà
granada con sidra del empordà, pomelo y cada	granada con sidra del empordà, pomelo y cada
cornete de zanahoria con vinagreta de finas hierbas y pimientas	cornete de zanahoria con vinagreta de finas hierbas y pimientas
patata y limón negro con mostaza, aceitunas negras y hierbas dels aspres	patata y limón negro con mostaza, aceitunas negras y hierbas dels aspres
polvorón de tomate seco con aceite de oliva y mejorana	polvorón de tomate seco con aceite de oliva y mejorana
roca de remolacha con zumaque y vinagre de manzana	roca de remolacha con zumaque y vinagre de manzana
nueces con ajo negro y llimonet	nueces con ajo negro y llimonet
piñones y siempreviva	piñones y siempreviva
avellanas y aceite de romero	avellanas y aceite de romero
madeja de algas rojas con sorgo y rabaniza	madeja de algas rojas con sorgo y rabaniza
cebolla de figueres y palo de regaliz	cebolla de figueres y palo de regaliz
galleta de ortigas con queso fresco y pesto de ortigas	galleta de ortigas con queso fresco y pesto de ortigas
corteza de arroz de la gallinera con pimentón y especies	corteza de arroz de la gallinera con pimentón y especies
gambas rojas de roses con calabaza, naranja y albahaca	gambas rojas de roses con calabaza, naranja y albahaca
buey de mar en escabeche de capón de l’empordà con berenjena bonica, botarga y manzana verde	huevo de gallina aperdizada y brandada de bacalao con coliflor, trompetas y trigo sarraceno
ternera de la albera y anguila ahumada con raíces y hierbas de las marismas, foie gras y requesón de trapo	lubina y puerros con alubias de l’ull ros y crestas de gallo, huevas de trucha y celeri
rodaballo y alcachofas con crestas de gallo y raíz de perejil, huevas de trucha e hinojo de mar	pato empordanès con su royal y su jamón, anguila ahumada, boniato y colinabo
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	limón con moras, yogur de oveja ripollesa y hierbaluisa
seis quesos artesanos afinados y contrastados	crema catalana y membrillo con canela, carquiñol y moscovado
limón con moras, yogur de oveja ripollesa y hierbaluisa	
postres de músico	
madeleine de amapola y cidra	madeleine de amapola y cidra
canelé de ratafia del empordà	canelé de ratafia del empordà
golosina blanda de mandarina y clavo	golosina blanda de mandarina y clavo
quebradizo de chocolate rubí y caramelo de pimientas	quebradizo de chocolate rubí y caramelo de pimientas
chocolate con matalahúva y limón imperial	chocolate con matalahúva y limón imperial
chocolate con pistachos salados	chocolate con pistachos salados
chocolate con maíz tostado y caramelo salado	chocolate con maíz tostado y caramelo salado
	Salvador, Màrius, Joan y Elena les desean una buena experiencia
los menús propuestos son para mesa completa. Estos menús se servirán hasta las 14:00 h y 21:00 h.	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	10% de i.v.a. incluido