



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	
194		134	
armonización de vinos		armonización de vinos	
85		65	
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	
serba con sidra del empordà, pomelo y cada		serba 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 picada de ortigas		galleta de ortigas con queso fresco y picada de ortigas	
corteza de arroz integral de la gallinera con pimentón y especias		corteza de arroz integral de la gallinera con pimentón y especias	
gambas rojas de roses con almendras, tomate y albahaca		gambas rojas de roses con almendras, tomate 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 calabacín amarillo con crestas de gallo y raíz de perejil, garbanzos negros y huevas de trucha		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		limón con moras, yogur de oveja ripollesa y hierbaluisa	
cabrito lechal de rebaños de fuego con acelgas a la catalana y caviar, sardina ahumada y queso		crema catalana y fresas con canela, carquiñol y moscovado	
mozzarella del empordà con polen y miel de las alberes		madeleine de amapola y cidra	
seis quesos artesanos afinados y contrastados		canelé de ratafia del empordà	
limón con moras, yogur de oveja ripollesa y hierbaluisa		golosina blanda de mandarina y clavo	
postres de músico		quebradizo de chocolate rubí y caramelo de pimientas	
madeleine de amapola y cidra		chocolate con matalahúva y limón imperial	
canelé de ratafia del empordà		chocolate con pistachos salados	
golosina blanda de mandarina y clavo		chocolate con maíz tostado y caramelo salado	
quebradizo de chocolate rubí y caramelo de pimientas			
chocolate con matalahúva y limón imperial			
chocolate con pistachos salados			
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	