emporium
restaurant

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

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.

MICHELIN
2026

2 soles
guía repsol 2026

menú univers local

194

armonización de vinos

85

pan artesano de trigo de los aiguamolls

selección de aceites y mantequillas de l'empordà

granada con sidra del empordà, pomelo y cada

cornete de zanahoria con vinagreta de finas hierbas y pimientas

patata y limón negro con mostaza, aceitunas negras y hierbas dels aspres

polvorón de tomate seco con aceite de oliva y mejorana

roca de remolacha con zumaque y vinagre de manzana

nueces con ajo negro y llimonet

piñones y siempreviva

avellanas y aceite de romero

madeja de algas rojas con sorgo y rabaniza

cebolla de figueres y palo de regaliz

galleta de ortigas con queso fresco y picada de ortigas

corteza de arroz integral de la gallinera con pimentón y especies

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

ternera de la albera y anguila ahumada con raíces y hierbas de las marismas, foie gras y requesón de trapo

rodaballo y alcachofas con crestas de gallo y raíz de perejil, garbanzos negros y huevas de trucha

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 ratafía del empordà

golosina blanda de mandarina y clavo

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

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

134

armonización de vinos

65

pan artesano de trigo de los aiguamolls

selección de aceites y mantequillas de l'empordà

granada con sidra del empordà, pomelo y cada

cornete de zanahoria con vinagreta de finas hierbas y pimientas

patata y limón negro con mostaza, aceitunas negras y hierbas dels aspres

polvorón de tomate seco con aceite de oliva y mejorana

roca de remolacha con zumaque y vinagre de manzana

nueces con ajo negro y llimonet

piñones y siempreviva

avellanas y aceite de romero

madeja de algas rojas con sorgo y rabaniza

cebolla de figueres y palo de regaliz

galleta de ortigas con queso fresco y picada de ortigas

corteza de arroz integral de la gallinera con pimentón y especies

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 ratafía del empordà

golosina blanda de mandarina y clavo

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.

10% de i.v.a. incluido