



els hi proposem dos menús per gaudir de la nostra cuina de mar i muntanya sense renunciar a tocs actuals, on ressalten els sabors empordanesos, sempre en base a productes de proximitat i sostenibles.

així intentem relacionar tots els elements que ens envolten per fer possible una cuina estacional i del paisatge natural de l'Alt Empordà; sòbria però essencial; evolutiva i humil però autèntica. Una cuina que ha d'aconseguir ser el reflex de la nostra filosofia, obrint a tothom el nostre univers local.

l'esplendor de la natura; la plenitud de la nostra terra; l'evolució de la tradició.

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 i muntanya	
189		129	
harmonització de vins		harmonització de vins	
80		60	
pa artesà de blat dels aiguamolls		pa artesà de blat dels aiguamolls	
selecció d’olis de l’empordà		selecció d’olis de l’empordà	
meló de sucre amb sidra de l’empordà, aranja i ginebró		meló de sucre amb sidra de l’empordà, aranja i ginebró	
cornet de pastanaga amb vinagreta de fines herbes i pebres		cornet de pastanaga amb vinagreta de fines herbes i pebres	
patata i llimona negra amb mostassa, olives negres i herbes de garriga		patata i llimona negra amb mostassa, olives negres i herbes de garriga	
polvoró de tomàquet sec amb oli d’oliva i coriandre		polvoró de tomàquet sec amb oli d’oliva i coriandre	
roca de blada rave amb sumac i vinagre de poma		roca de blada rave amb sumac i vinagre de poma	
avellanes i oli de romaní		avellanes i oli de romaní	
pinyons i sempreviva		pinyons i sempreviva	
troca d’algues vermelles amb ravenissa i quinoa		troca d’algues vermelles amb ravenissa i quinoa	
ceba de figueres i pal de regalèssia		ceba de figueres i pal de regalèssia	
galleta d’ortigues amb formatge fresc i pesto d’ortigues		galleta d’ortigues amb formatge fresc i pesto d’ortigues	
crosta d’arròs de la gallinera amb pebre vermell i espècies		crosta d’arròs de la gallinera amb pebre vermell i espècies	
gambes vermelles de roses amb ametllons, tomàquet i alfàbrega		gambes vermelles de roses amb ametllons, tomàquet i alfàbrega	
verat en escabetx de capó de l’empordà amb albergínia bonica, botàriga i poma verda		ou de gallina aperdiuada i brandada de bacallà amb coliflor, trompetes i blat negre	
vedella dels aiguamolls i anguila fumada amb arrels i herbes, fetge gras i blat negre		llobarro i porros amb fesols de l’ull ros i crestes de gall, ous de truita i celeri	
turbot i carbassó amb crestes de gall i arrel de julivert, ous de truita i fonoll de mar		ànec empordanès amb la seva reial i el seu pernil, anguila fumada, moniato i colinap	
calamar de potera i perol negre, verdures de mar i de terra, trompetes i romesco		llimona amb mores, iogurt d’ovella ripollesa i marialluïsa	
cabrit lletó de ramats de foc amb bledes a la catalana i caviar, sardina fumada i formatge		crema catalana i figues amb canyella, carquinyoli i moscovado	
mozzarella de l’empordà amb pol·len i mel de les alberes		madeleine de rosella i poncem	
sis formatges artesans afinats i contrastats		acanalat de ratafia de l’empordà	
llimona amb mores, iogurt d’ovella ripollesa i marialluïsa		caramel tou de mandarina i clau	
amanida taronja		trencadís de xocolata robí i caramel de pebres	
madeleine de rosella i poncem		xocolatina d’ametllons i pell de cítrics	
acanalat de ratafia de l’empordà		xocolatina de festucs salats	
caramel tou de mandarina i clau		xocolatina de gerds i neula	
trencadís de xocolata robí i caramel de pebres			
xocolatina d’ametllons i pell de cítrics			
xocolatina de festucs salats			
xocolatina de gerds i neula			
		En Salvador, en Màrius, en Joan i l'Elena us desitgen una bona estada	
els menús són pensats per gaudir-los per a taula completa. Aquests menús es serviran fins a les 14:00 h i 21:00 h.		els menús són pensats per gaudir-los per a taula completa. Aquests menús es serviran fins a les 14:00 h i 21:00 h.	
10% d'i.v.a. inclòs		10% d'i.v.a. inclòs	