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

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.

MICHELIN
2026

2 soles
guía repsol 2026

menú univers local

194

harmonització de vins

85

pa artesà de blat dels aiguamolls

selecció d'olis i mantegues de l'empordà

magrana amb sidra de l'empordà, aranja i càdec

cornet de pastanaga amb vinagreta de fines herbes i pebres

patata i llimona negra amb mostassa, olives negres i herbes dels aspres

polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i marduix

roca de bleda rave amb sumac i vinagre de poma

nous amb all negre i llimonet

avellanes i oli de romaní

pinyons i sempreviva

troca d'algues vermelles amb melca i ravenissa

ceba de figueres i pal de regalèssia

galeta d'ortigues amb formatge fresc i picada d'ortigues

crosta d'arròs integral de la gallinera amb pebre vermell i espècies

gambes vermelles de roses amb carbassa, taronja i alfàbrega

bou de mar en escabetx de capó de l'empordà amb albergínia bonica, botàriga i poma verda

vedella de l'albera i anguila fumada amb arrels i herbes dels aiguamolls, fetge gras i recuit de drap

turbot i carxofes amb crestes de gall i arrel de julivert, cigrons negres i ous de truita

calamar de potera i perol negre amb verdures de mar i de terra, trompetes i romesco

cabrit lletó de ramats de foc amb bledes a la catalana i caviar, sardina fumada i formatge

mozzarella de l'empordà amb pol·len i mel de les alberes

sis formatges artesans afinats i contrastats

llimona amb mores, iogurt d'ovella ripollesa i marialluïsa

postres de músic

madeleine de rosella i poncem

acanalat de ratafia de l'empordà

caramel tou de mandarina i clau

trencadís de xocolata robí i caramel de pebres

xocolatina de matafaluga i llimona imperial

xocolatina de festucs salats

xocolatina de blat de moro torrat i caramel salat

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

menú mar i muntanya

134

harmonització de vins

65

pa artesà de blat dels aiguamolls

selecció d'olis i mantegues de l'empordà

magrana amb sidra de l'empordà, aranja i càdec

cornet de pastanaga amb vinagreta de fines herbes i pebres

patata i llimona negra amb mostassa, olives negres i herbes dels aspres

polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i marduix

roca de bleda rave amb sumac i vinagre de poma

nous amb all negre i llimonet

avellanes i oli de romaní

pinyons i sempreviva

troca d'algues vermelles amb melca i ravenissa

ceba de figueres i pal de regalèssia

galeta d'ortigues amb formatge fresc i picada d'ortigues

crosta d'arròs integral de la gallinera amb pebre vermell i espècies

gambes vermelles de roses amb carbassa, taronja i alfàbrega

ou de gallina aperdiuada i brandada de bacallà amb coliflor, trompetes i blat negre

llobarro i porros amb fesols de l'ull ros i crestes de gall, ous de truita i celeri

ànec empordanès amb la seva reial i el seu pernil, anguila fumada, moniato i colinap

llimona amb mores, iogurt d'ovella ripollesa i marialluïsa

crema catalana i codony amb canyella, carquinyoli i moscovado

madeleine de rosella i poncem

acanalat de ratafia de l'empordà

caramel tou de mandarina i clau

trencadís de xocolata robí i caramel de pebres

xocolatina de matafaluga i llimona imperial

xocolatina de festucs salats

xocolatina de blat de moro torrat i caramel salat

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.

10% d'i.v.a. inclòs