



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
179
harmonització de vins
80
pa artesà de blat dels aiguamolls
selecció d'olis de l'empordà
magrana amb sidra de l'empordà, aranja i ginebró
cornet de pastanaga amb vinagreta de fines herbes i pebres
patata i llimona negra amb mostassa, olives negres i herbes de garriga
polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre
roca de bleda rave amb sumac i vinagre de poma
avellanes i oli de romaní
pinyons i sempreviva
troca d'algues vermelles amb ravenissa i quinoa
ceba de figueres i pal de regalèssia
galleta d'ortigues amb formatge fresc i pesto d'ortigues
crosta de cereals amb pebre vermell i espècies
gambes vermelles de roses amb cireres, taronja i alfàbrega
verat en escabetx de capó de l'empordà amb albergínia bonica, botàriga i poma verda
vedella dels aiguamolls i anguila fumada amb arrels i herbes, fetge gras i blat negre
turbot i pèsols amb crestes de gall i arrel de julivert, ous de truita i fonoll de mar
calamar de potera i perol negre, 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 música
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 d'ametllons i pell de cítrics
xocolatina de festucs salats
xocolatina de gerds i neula

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
129
harmonització de vins
60
pa artesà de blat dels aiguamolls
selecció d'olis de l'empordà
magrana amb sidra de l'empordà, aranja i ginebró
cornet de pastanaga amb vinagreta de fines herbes i pebres
patata i llimona negra amb mostassa, olives negres i herbes de garriga
polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre
roca de bleda rave amb sumac i vinagre de poma
avellanes i oli de romaní
pinyons i sempreviva
troca d'algues vermelles amb ravenissa i quinoa
ceba de figueres i pal de regalèssia
galleta d'ortigues amb formatge fresc i pesto d'ortigues
crosta de cereals amb pebre vermell i espècies
gambes vermelles de roses amb cireres, taronja i alfàbrega
ou de gallina aperdiuada i brandada de bacallà amb coliflor, trompetes i blat negre
llobarro i espàrrecs blancs 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 maduixes 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 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.

10% d'i.v.a. inclòs