



nous proposons deux menus pour profiter de notre cuisine de mer et de montagne sans sacrifier les touches actuelles, où se distinguent les saveurs de l'Empordà, toujours à base de produits locaux et durables.

de cette façon, nous essayons de relier tous les éléments qui nous entourent pour rendre possible une cuisine de saison et le paysage naturel de l'Alt Empordà; sobre mais essentiel; évolutif et humble mais authentique. Une cuisine qui doit être le reflet de notre philosophie, ouvrant à tous notre univers local.

la splendeur de la nature; la plénitude de notre terre; l'évolution des traditions.

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



menu univers local
168
accord de vins
80
sélection d’huiles de l’empordà
grenade avec cidre de l’empordà, pamplemousse et genévrier
cornet de carotte avec vinaigrette de fines herbes et poivres
pomme de terre et citron noir avec moutarde, olives noires et herbes de garrigue
polvoron de tomate séchée avec huile d’olive et coriandre
roche à la betterave avec sumac et vinaigre de pomme
pignons et immortelle
noisettes et huile de romarin
écheveau d’algues rouges avec ravenelle et quinoa
oignon de figueres et bâton de réglisse
biscuit aux orties avec fromage frais et pesto d’orties
tuile de céréales avec piment rouge et épices
crevettes rouges de roses avec courgette, orange et basilic
maquereau en marinade de chapon de l’empordà avec aubergine bonica, poutargue et pomme verte
veau dels aiguamolls et anguille fumée avec racines et herbes, foie gras et sarrasin
turbot et petits pois avec crêtes de coq et persil racine, œuf de truite et fenouil de mer
calamar de ligne et perol noire avec légumes verts de mer et de terre, trompettes et romesco
chevreau laitier de troupeaux de feu avec bettes à la catalane et caviar, sardine fumée et fromage
mozzarella de l’empordà avec pollen et miel des alberes
six fromages artisans affinés et contrastés
citron avec mûres, yaourt de brebis ripollesa et verveine
dessert du musicien
madeleine de graines de pavot et cédrat
cannelé à la ratafia de l’empordà
pâte de fruit à la mandarine avec clou de girofle
mosaïque de chocolat rubis et caramel de poivres
chocolat d’amandes et zestes d’agrumes
chocolat de pistaches salées
chocolat de framboise et pailleté feuilletine
sélection de pain artisanal 5 € - indiquez avant de commencer le repas si vous ne souhaitez pas ce service.
les menus proposés seulement seront servis pour table complète. Les menus seront servis jusqu’à 14:00 h et 21:00 h.
10% de t.v.a. compris

menu mer et montagne
118
accord de vins
60
sélection d’huiles de l’empordà
grenade avec cidre de l’empordà, pamplemousse et genévrier
cornet de carotte avec vinaigrette de fines herbes et poivres
pomme de terre et citron noir avec moutarde, olives noires et herbes de garrigue
polvoron de tomate séchée avec huile d’olive et coriandre
roche à la betterave avec sumac et vinaigre de pomme
pignons et immortelle
noisettes et huile de romarin
écheveau d’algues rouges avec ravenelle et quinoa
oignon de figueres et bâton de réglisse
biscuit aux orties avec fromage frais et pesto d’orties
tuile de céréales avec piment rouge et épices
crevettes rouges de roses avec courgette, orange et basilic
oeuf de poule aperdiuada et brandade de morue avec chou-fleur, trompettes et sarrasin
loup de mer et asperges blancs avec haricots de l’ull ros et crêtes de coq, œuf de truite et celeri
canard empordanès avec sa royale et son jambon, anguille fumée, pomme douce et chou-rave
citron avec mûres, yaourt de brebis ripollesa et verveine
crème catalane et fraises avec cannelle, carquinyoli et moscovado
madeleine de graines de pavot et cédrat
cannelé à la ratafia de l’empordà
pâte de fruit à la mandarine avec clou de girofle
mosaïque de chocolat rubis et caramel de poivres
chocolat d’amandes et zestes d’agrumes
chocolat de pistaches salées
chocolat de framboise et pailleté feuilletine
Salvador, Màrius, Joan et Elena vous souhaitent une bonne expérience
sélection de pain artisanal 5 € - indiquez avant de commencer le repas si vous ne souhaitez pas ce service.
les menus proposés seulement seront servis pour table complète. Les menus seront servis jusqu’à 14:00 h et 21:00 h.
10% de t.v.a. compris