



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	menu mer et montagne
189	129
accord de vins	accord de vins
80	60
pain artisanal de blé dels aiguamolls	pain artisanal de blé dels aiguamolls
sélection d’huiles et beurres de l’empordà	sélection d’huiles et beurres de l’empordà
grenade avec cidre de l’empordà, pamplemousse et cade	grenade avec cidre de l’empordà, pamplemousse et cade
cornet de carotte avec vinaigrette de fines herbes et poivres	cornet de carotte avec vinaigrette de fines herbes et poivres
pomme de terre et citron noir avec moutarde, olives noires et herbes dels aspres	pomme de terre et citron noir avec moutarde, olives noires et herbes dels aspres
polvoron de tomate séchée avec huile d’olive et marjolaine	polvoron de tomate séchée avec huile d’olive et marjolaine
roche à la betterave avec sumac et vinaigre de pomme	roche à la betterave avec sumac et vinaigre de pomme
noix avec ail noir et llimonet	noix avec ail noir et llimonet
pignons et immortelle	pignons et immortelle
noisettes et huile de romarin	noisettes et huile de romarin
écheveau d’algues rouges avec sorgho et ravenelle	écheveau d’algues rouges avec sorgho et ravenelle
oignon de figueres et bâton de réglisse	oignon de figueres et bâton de réglisse
biscuit aux orties avec fromage frais et pesto d’orties	biscuit aux orties avec fromage frais et pesto d’orties
tuile de riz de la gallinera avec piment rouge et épices	tuile de riz de la gallinera avec piment rouge et épices
crevettes rouges de roses avec potiron, orange et basilic	crevettes rouges de roses avec potiron, orange et basilic
tourteau en marinade de chapon de l’empordà avec aubergine bonica, poutargue et pomme verte	oeuf de poule aperdiuada et brandade de morue avec chou-fleur, trompettes et sarrasin
veau de l’albera et anguille fumée avec racines et herbes des marais, foie gras et fromage blanc	loup de mer et poireaux avec haricots de l’ull ros et crêtes de coq, œuf de truite et celeri
turbot et artichauts avec crêtes de coq et persil racine, œuf de truite et fenouil de mer	canard empordanès avec sa royale et son jambon, anguille fumée, pomme douce et chou-rave
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	citron avec mûres, yaourt de brebis ripollesa et verveine
six fromages artisans affinés et contrastés	crème catalane et coing avec cannelle, carquinyoli et moscovado
citron avec mûres, yaourt de brebis ripollesa et verveine	madeleine de graines de pavot et cédrat
dessert de musicien	cannelé à la ratafia de l’empordà
madeleine de graines de pavot et cédrat	pâte de fruit à la mandarine avec clou de girofle
cannelé à la ratafia de l’empordà	mosaïque de chocolat rubis et caramel de poivres
pâte de fruit à la mandarine avec clou de girofle	chocolat d’anis vert et citron impérial
mosaïque de chocolat rubis et caramel de poivres	chocolat de pistaches salées
chocolat d’anis vert et citron impérial	chocolat de maïs grillé et caramel salé
chocolat de pistaches salées	
chocolat de maïs grillé et caramel salé	
les menus proposés seulement seront servis pour table complète. Les menus seront servis jusqu’à 14:00 h et 21:00 h.	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	10% de t.v.a. compris