



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](http://www.emporiumhotel.com)  
família Jordà i Giró



| menu univers local                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 189                                                                                                |
| accord de vins                                                                                     |
| 80                                                                                                 |
| pain artisanal de blé dels aiguamolls                                                              |
| sélection d’huiles et beurres de l’empordà                                                         |
| grenade avec cidre de l’empordà, pamplemousse et cade                                              |
| cornet de carotte avec vinaigrette de fines herbes et poivres                                      |
| pomme de terre et citron noir avec moutarde, olives noires et herbes dels aspres                   |
| polvoron de tomate séchée avec huile d’olive et marjolaine                                         |
| roche à la betterave avec sumac et vinaigre de pomme                                               |
| noix avec ail noir et llimonet                                                                     |
| pignons et immortelle                                                                              |
| noisettes et huile de romarin                                                                      |
| écheveau d’algues rouges avec sorgho et ravenelle                                                  |
| oignon de figueres et bâton de réglisse                                                            |
| biscuit aux orties avec fromage frais et pesto d’orties                                            |
| tuile de riz de la gallinera avec piment rouge et épices                                           |
| crevettes rouges de roses avec potiron, orange et basilic                                          |
| tourteau en marinade de chapon de l’empordà avec aubergine bonica, poutargue et pomme verte        |
| veau de l’albera et anguille fumée avec racines et herbes des marais, foie gras et fromage blanc   |
| turbot et artichauts 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 de 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’anis vert et citron impérial                                                            |
| 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.

10% de t.v.a. compris

| menu mer et montagne                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 129                                                                                          |
| accord de vins                                                                               |
| 60                                                                                           |
| pain artisanal de blé dels aiguamolls                                                        |
| sélection d’huiles et beurres de l’empordà                                                   |
| grenade avec cidre de l’empordà, pamplemousse et cade                                        |
| cornet de carotte avec vinaigrette de fines herbes et poivres                                |
| pomme de terre et citron noir avec moutarde, olives noires et herbes dels aspres             |
| polvoron de tomate séchée avec huile d’olive et marjolaine                                   |
| roche à la betterave avec sumac et vinaigre de pomme                                         |
| noix avec ail noir et llimonet                                                               |
| pignons et immortelle                                                                        |
| noisettes et huile de romarin                                                                |
| écheveau d’algues rouges avec sorgho et ravenelle                                            |
| oignon de figueres et bâton de réglisse                                                      |
| biscuit aux orties avec fromage frais et pesto d’orties                                      |
| tuile de riz de la gallinera avec piment rouge et épices                                     |
| crevettes rouges de roses avec potiron, orange et basilic                                    |
| oeuf de poule aperdiuada et brandade de morue avec chou-fleur, trompettes et sarrasin        |
| loup de mer et poireaux 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 coing 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’anis vert et citron impérial                                                      |
| chocolat de pistaches salées                                                                 |
| chocolat de maïs grillé et caramel salé                                                      |
| Salvador, Màrius, Joan et Elena vous souhaitent une bonne expérience                         |

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