



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
194
accord de vins
85
pain artisanal de blé dels aiguamolls sélection d’huiles et beurres de l’empordà
sorbe 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 intégral de la gallinera avec piment rouge et épices
crevettes rouges de roses avec amandes, tomate 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 courgette jaune avec crêtes de coq et persil racine, pois chiches noirs et œuf de truite 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
134
accord de vins
65
pain artisanal de blé dels aiguamolls sélection d’huiles et beurres de l’empordà
sorbe 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 intégral de la gallinera avec piment rouge et épices
crevettes rouges de roses avec amandes, tomate 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 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’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