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.

emporium
restaurant

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

MICHELIN 2026

2 soles guía repsol 2026

menu univers local

194

accord de vins

85

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 picada d'orties

tuile de riz intégral 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, 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

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 picada d'orties

tuile de riz intégral 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