



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
179
accord de vins
80
pain artisanal de blé dels aiguamolls 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 cerises, 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

les menus proposés seulement seront servis pour table complète. Les menus seront servis jusqu’à I4:00 h et 2I: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 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 cerises, 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

les menus proposés seulement seront servis pour table complète. Les menus seront servis jusqu’à I4:00 h et 2I:00 h.

10% de t.v.a. compris