



els hi proposem dos menús per gaudir de la nostra cuina de mar i muntanya sense renunciar a tocs actuals, on ressalten els sabors empordanesos, sempre en base a productes de proximitat i sostenibles.

així intentem relacionar tots els elements que ens envolten per fer possible una cuina estacional i del paisatge natural de l'Alt Empordà; sòbria però essencial; evolutiva i humil però autèntica. Una cuina que ha d'aconseguir ser el reflex de la nostra filosofia, obrint a tothom el nostre univers local.

l'esplendor de la natura; la plenitud de la nostra terra; l'evolució de la tradició.

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

menú univers local

118

harmonització de vins

55

selecció d'olis de l'empordà

raïm amb sidra de l'empordà, aranja i ginebró

cornet de pastanaga amb fines herbes i pebres
patata àcida amb mostassa, olives negres i herbes de garriga
polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre
roca de bleda rave amb sumac i vinagre de poma
avellanes i oli de romaní
troca d'algues vermelles amb ravenissa i quinoa
galleta d'ortigues amb formatge fresc i pesto
crosta de cereals amb pebre vermell i espècies

gambes vermelles de roses amb carbassó, taronja i alfàbrega
ànec d'aglà i anguila fumada amb arrels i sopa de ceba de figueres, fetge gras i blat negre
turbot i pèsols amb múrgoles i celeri, ous de truita i fonoll de mar
espatlleta de cabrit lletó amb coliflor i caviar, sardina fumada i formatge

brioix de flor de taronger amb mozzarella de l'empordà i mel de les alberes
sis formatges artesans afinats i contrastats

llimona amb mores, iogurt i menta
postres de músic

acanalat de ratafia de l'empordà
caramel tou de taronja i clau
trencadís de xocolata robí i caramel de pebres
xocolatina d'ametllons i pell de cítrics
xocolatina de festucs salats
xocolatina de gerds i neula

selecció de pa artesà 4 € - indiqui abans de començar l'àpat si no desitja aquest servei.

els menús són pensats per gaudir-los per a taula completa. Aquests menús es serviran fins a les 14:00 h i 21:00 h.

10% d'i.v.a. inclòs

menú mar i muntanya

84

harmonització de vins

45

selecció d'olis de l'empordà

raïm amb sidra de l'empordà, aranja i ginebró

cornet de pastanaga amb fines herbes i pebres
patata àcida amb mostassa, olives negres i herbes de garriga
polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre
roca de bleda rave amb sumac i vinagre de poma
avellanes i oli de romaní
troca d'algues vermelles amb ravenissa i quinoa
galleta d'ortigues amb formatge fresc i pesto
crosta de cereals amb pebre vermell i espècies

gambes blanques de roses amb carbassó, taronja i alfàbrega
morro de bacallà i espàrrecs blancs amb fesols de santa pau i crestes de gall, ous de truita i celeri
ànec d'aglà a la reial i el seu pernil amb anguila fumada, moniato i naps

llimona amb mores, iogurt i menta
crema catalana i poma verda amb canyella, carquinyoli i moscovado

acanalat de ratafia de l'empordà
caramel tou de taronja i clau
trencadís de xocolata robí i caramel de pebres
xocolatina d'ametllons i pell de cítrics
xocolatina de festucs salats
xocolatina de gerds i neula

En Salvador, en Màrius, en Joan i l'Elena us desitgen una bona estada

selecció de pa artesà 4 € - indiqui abans de començar l'àpat si no desitja aquest servei.

els menús són pensats per gaudir-los per a taula completa. Aquests menús es serviran fins a les 14:00 h i 21:00 h.

10% d'i.v.a. inclòs