



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

118

accord de vins

55

sélection d'huiles de l'empordà

raisin avec cidre de l'empordà, pamplemousse et genévrier

cornet de carotte avec fines herbes et poivres

pomme de terre acide 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

noisettes et huile de romarin

écheveau d'algues rouges avec ravenelle et quinoa

biscuit aux orties avec fromage frais et pesto

tuile de céréales avec piment rouge et épices

crevettes rouges de roses avec courgette, orange et basilic

canard de gland et anguille fumée avec racines et soupe de oignon de figueres, foie gras et sarrasin

turbot et petit pois avec morilles et celeri, œuf de truite et fenouil de mer

épaule de chevreau laitier avec chou-fleur et caviar, sardine fumée et fromage

brioche à la fleur d'oranger avec mozzarella de l'empordà et miel des alberes

six fromages artisans affinés et contrastés

citron avec mûres, yaourt et menthe

dessert du musicien

cannelé à la ratafia de l'empordà

pâte de fruit à l'orange 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

sélection de pain artisanal 4 € - indiquez avant de commencer le repas si vous ne souhaitez pas ce service.

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

84

accord de vins

45

sélection d'huiles de l'empordà

raisin avec cidre de l'empordà, pamplemousse et genévrier

cornet de carotte avec fines herbes et poivres

pomme de terre acide 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

noisettes et huile de romarin

écheveau d'algues rouges avec ravenelle et quinoa

biscuit aux orties avec fromage frais et pesto

tuile de céréales avec piment rouge et épices

crevettes blanches de roses avec courgette, orange et basilic

morue et asperges blanches avec haricots de santa pau et crêtes de coq, œuf de truite et celeri

canard de gland à la royale et son jambon avec anguille fumée, pomme douce et navets

citron avec mûres, yaourt et menthe

crème catalane et pomme verte avec cannelle, carquinyoli et moscovado

cannelé à la ratafia de l'empordà

pâte de fruit à l'orange 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

sélection de pain artisanal 4 € - indiquez avant de commencer le repas si vous ne souhaitez pas ce service.

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