



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

168

harmonització de vins

80

selecció d'olis de l'empordà

magrana amb sidra de l'empordà, aranja i ginebró

cornet de pastanaga amb vinagreta de 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

pinjons i sempreviva

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

verat en escabetx de capó de l'empordà amb albergínia, botàriga i poma verda

vedella dels aiguamolls i anguila fumada amb arrels i herbes, fetge gras i blat negre

turbot i pèsols amb múrgoles i celeri, ous de truita i fonoll de mar

calamar de potera i perol negre, verdures de mar i de terra, trompetes i romesco

espatlleta de cabrit lletó amb bledes a la catalana 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

madeleine de rosella i poncem

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

118

harmonització de vins

60

selecció d'olis de l'empordà

magrana amb sidra de l'empordà, aranja i ginebró

cornet de pastanaga amb vinagreta de 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

pinjons i sempreviva

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

ou camperol i brandada de bacallà amb coliflor, trompetes i blat negre

llobarro 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 colinap

llimona amb mores, iogurt i menta

crema catalana i poma verda amb canyella, carquinyoli i moscovado

madeleine de rosella i poncem

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