



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

entre mar y montaña,

a la carta,

**entrantes**

gambas rojas con calabacín, naranja y albahaca	36
canelones de asado de pularda con trufa y setas a la crema	36
pulpo y globitos al pimentón con patata, algas y tinta	34
caballa con escabeche de frutos rojos, berenjena y panceta	34

**de la tierra**

espaldita de cabrito lechal con acelgas a la catalana y caviar, sardina ahumada y queso	42
pies de cerdo y perol blanco con cohombres de mar, endibia y nueces de crespia	42

**de la mar d'amunt**

pescado de la mar d'amunt con hinojo y azafrán, hinojo de mar y trigo sarraceno	42
calamar de potera y perol negro con verduras de mar y de tierra, trompetas y romesco	42

**del mundo dulce** - debido a que los postres son artesanos aconsejamos que se pidan al principio de la comida

limón con manzana verde, yogur y menta	16
ensalada roja	16
chocolate negro con frambuesa, avellana y matalahúva	16
crema catalana y fresas con carquiñol, moscovado y canela	16
quesos artesanos afinados y contrastados; brioche con mozzarella del empordà y miel de las alberes	20

los platos compartidos tienen un incremento de 6 €

10% de i.v.a. incluido

menú univers local

109

armonización de vinos

48

selección de aceites de l'empordà y pan artesano

melón con sidra del empordà, pomelo y enebro

cornete de zanahoria con finas hierbas y pimientos

patata ácida con mostaza, aceitunas negras y hierbas de garriga

polvorón de tomate seco con aceite de oliva y coriandro

roca de remolacha con ceps y vinagre

avellanas y aceite de trufa

madeja de algas rojas y rabaniza

galleta de espinacas con queso fresco y pesto

corteza de cereales con pimentón y especias

gambas rojas con calabacín, naranja y albahaca

ternera de los aiguamolls con anchoas y botarga, mantequilla de hierbas y aceitunas verdes

rodaballo con guisantes y huevos de trucha, crestas de gallo y celeri

espaldita de cabrito lechal con acelgas a la catalana y caviar, sardina ahumada y queso

brioche de flor de azahar con mozzarella del empordà y miel de las alberes

seis quesos artesanos afinados y contrastados

limón con manzana verde, yogur y menta

ensalada roja

chocolate con almendras y piel de cítricos

chocolate con pistachos salados

chocolate con frambuesa y barquillo

quebradizo de chocolate rubí y caramelo de pimientos

canelé de ratafia del empordà

los menús propuestos son para mesa completa. Estos menús se servirán hasta las 14:30 h y 21:30 h.

10% de i.v.a. incluido

menú mar y montaña

74

armonización de vinos

38

selección de aceites de l'empordà y pan artesano

melón con sidra del empordà, pomelo y enebro

cornete de zanahoria con finas hierbas y pimientos

patata ácida con mostaza, aceitunas negras y hierbas de garriga

polvorón de tomate seco con aceite de oliva y coriandro

roca de remolacha con ceps y vinagre

avellanas y aceite de trufa

madeja de algas rojas y rabaniza

galleta de espinacas con queso fresco y pesto

corteza de cereales con pimentón y especias

gambas blancas con calabacín, naranja y albahaca

morro bacalao y su cococha con puerros y alubias de santa pau, crestas de gallo y celeri

pato de bellota a la royal y su jamón con anguila ahumada, boniato y nabos

limón con manzana verde, yogur y menta

chocolate con almendras y piel de cítricos

chocolate con pistachos salados

chocolate con frambuesa y barquillo

quebradizo de chocolate rubí y caramelo de pimientos

canelé de ratafía del empordà

Salvador, Màrius, Joan y Elena les desean una buena experiencia

los menús propuestos son para mesa completa. Estos menús se servirán hasta las 14:30 h y 21:30 h.

10% de i.v.a. incluido