



les proponemos dos menús para disfrutar de nuestra cocina de mar y montaña sin renunciar a toques actuales, donde resaltan los sabores ampurdaneses, siempre en base a productos de proximidad y sostenibles.

así intentamos relacionar todos los elementos que nos rodean para hacer posible una cocina estacional y del paisaje natural del Alt Empordà; sobria pero esencial; evolutiva y humilde pero auténtica. Una cocina que tiene que conseguir ser el reflejo de nuestra filosofía, abriendo a todos nuestro universo local.

el esplendor de la naturaleza; la plenitud de nuestra tierra; la evolución de la tradición.

**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

armonización de vinos

80

selección de aceites de l'empordà

granada con sidra del empordà, pomelo y enebro

cornete de zanahoria con vinagreta de finas hierbas y pimientas

patata ácida con mostaza, aceitunas negras y hierbas de garriga

polvorón de tomate seco con aceite de oliva y coriandro

roca de remolacha con zumaque y vinagre de manzana

piñones y siempreviva

avellanas y aceite de romero

madeja de algas rojas con rabaniza y quinoa

galleta de boletus con queso fresco y pesto

corteza de cereales con pimentón y especias

gambas rojas de roses con calabaza, naranja y albahaca

caballa en escabeche de capón de l'empordà con berenjena, botarga y manzana verde

ternera de los aiguamolls y anguila ahumada con raíces y hierbas, foie gras y trigo sarraceno

rodaballo y alcachofas con crestas de gallo y celeri, huevas de trucha e hinojo de mar

calamar de potera y perol negro con verduras de mar y de tierra, trompetas y romesco

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 moras, yogur y hierbaluisa

postre de músico

madeleine de amapola y cidra

canelé de ratafia del empordà

golosina blanda de mandarina y clavo

quebradizo de chocolate rubí y caramelo de pimientas

chocolate con almendras y piel de cítricos

chocolate con pistachos salados

chocolate con frambuesa y barquillo

selección de pan artesano 4 € - indique antes de empezar la comida si no desea este servicio.

los menús propuestos son para mesa completa. Estos menús se servirán hasta las 14:00 h y 21:00 h.

10% de i.v.a. incluido

menú mar y montaña

118

armonización de vinos

60

selección de aceites de l'empordà

granada con sidra del empordà, pomelo y enebro

cornete de zanahoria con vinagreta de finas hierbas y pimientas

patata ácida con mostaza, aceitunas negras y hierbas de garriga

polvorón de tomate seco con aceite de oliva y coriandro

roca de remolacha con zumaque y vinagre de manzana

piñones y siempreviva

avellanas y aceite de romero

madeja de algas rojas con rabaniza y quinoa

galleta de boletus con queso fresco y pesto

corteza de cereales con pimentón y especias

gambas blancas de roses con calabaza, naranja y albahaca

huevo campero y brandada de bacalao con coliflor, trompetas y trigo sarraceno

lubina y puerros con alubias de santa pau y crestas de gallo, huevas de trucha y celeri

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

limón con moras, yogur y hierbaluisa

crema catalana y membrillo con canela, carquiñol y moscovado

madeleine de amapola y cidra

canelé de ratafia del empordà

golosina blanda de mandarina y clavo

quebradizo de chocolate rubí y caramelo de pimientas

chocolate con almendras y piel de cítricos

chocolate con pistachos salados

chocolate con frambuesa y barquillo

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

selección de pan artesano 4 € - indique antes de empezar la comida si no desea este servicio.

los menús propuestos son para mesa completa. Estos menús se servirán hasta las 14:00 h y 21:00 h.

10% de i.v.a. incluido