



PARA PICAR

Olivas rellenas de anchoa <i>“El Xillu”</i>	5.00€
Garbanzos fritos <i>De nuestro huerto con lima y sal especiada</i>	5.75€
Anchoas de l’Escala “El Xillu”	7.50€
Hummus <i>Con garbanzos de nuestro huerto con crujiente de papadum</i>	6.50€
Croquetas de jamón ibérico	8.50€
Croqueta de gamba (por unidad)	4.50€
Jamón ibérico de bellota <i>Ración 50 gr</i>	17.00€
<i>Ración 100gr</i>	32.00€
Rabas de Calamar	9.80€
Pan de cristal con tomate	4.75€
Patatas Bravas	9.50€
Mejillones al vapor <i>En su jugo a la parrilla</i>	11.00€

PRIMEROS

Ostras (por unidad) <i>Con leche de tigre</i>	4.85€
Crema de calabaza <i>Mango y naranja</i>	12.00€
Sandía a la plancha <i>Sésamo, sardinas ahumadas y brotes</i>	14.50€
Ensalada de temporada	11.50€
Guisantes <i>Con butifarra negra y sepia</i>	15.00€
Bulgur <i>Con crudités, salsa de yogur y hierbas</i>	13.50€
Gambas de Cap de Creus 150gr <i>A la plancha con sal gorda</i>	s/m
Raviolis de atún <i>Rellenos de tomates confitados, cebollas tiernas y vinagreta de anchoas de l’Escala</i>	15.00€
Coliflor asada <i>Parmentier trufado y verduras de primavera</i>	15.00€
Canelón de rostit	12.50€



SEGUNDOS

Arroz Hostal Empúries <i>Gambas rojas</i>	24.00€ p.p
Arroz cremoso de bogavante <i>Marisco según mercado</i>	26.00€ p.p
Arroz de verduras <i>Según temporada</i>	19.00€
Vieiras a la plancha <i>Crema de cardo, espárragos y Lardo di Colonnata</i>	20.00€
Pescado del día con su guarnición	s/m
Pescado de la lonja	s/m
Escórpora Frita <i>Con cogollos y sus salsas</i>	90.00€/kg
Magret de pato Collverd <i>Chutney de frutas de temporada y puerro</i>	21.00€
Hamburguesa ECO de ternera	15.90€
Solomillo de ternera de Girona <i>Graten, kale, fresa y salsa de carne</i>	25.00€
Espalda de cordero <i>Con puré de boniato y setas</i>	22.00€

POSTRES

Carpaccio de naranja <i>Lemon curd, hinojo y sorbete de mango</i>	8.00€
Tarta de queso <i>Leche de oveja, manzana caramelizada y miel</i>	8.50€
Ganache de chocolate <i>Con Salsa Baileys y café</i>	8.50€
Torrija ligera <i>Con pan de trigo xeixa cultivado en nuestro huerto, piña asada y helado de coco</i>	8.50€
Coulant de avellanas <i>Helado de vainilla y cacao</i>	8.50€
Espuma de yogur <i>Con coulis de mango</i>	8.00€
Pastel de castañas <i>Dulce de leche, cacao y merengue</i>	8.50€
Recuit del Pauet (requesón) <i>Miel y fresas</i>	7.50€

Suplemento servicio en terraza 2.50€ p.p. Los precios incluyen el 10 % de IVA
Indíquenos por favor cualquier intolerancia para proponerle la mejor alternativa
Disponible carta infantil