

Pa de xeixa del nostre camp amb oli 3.50
Coca de vidre amb tomàquet 2.75

PER COMPARTIR

Cloïsses a la marinera 16.00
Musclos al vapor amb el seu suc 11.00
Croqueta de gambes (per unitat) 4.50
Raves de Calamar 16.00
Flor de ceba cruixent 10.00
amb farina de cigrons de l'Hostal
Hummus 8.00
*Amb cigrons del nostre hort
i cruixent de papadum*
Croquetes de pernil ibèric 8.50
Patates Braves 9.50
Pernil ibèric de gla
Ració 50 gr 17.00
Ració 100 gr 32.00
Cigrons fregits 6.50
Del nostre hort amb llima i sal especiada
Anxoves de l'Escala "El Xillu" 9.00
Olives farcides d'anxova "El Xillu" 5.00

Pan de "xeixa" de cultivo propio 3.50 Pan
de vidrio con tomate 2.75

PARA COMPARTIR

Almejas a la marinera 16.00
Mejillones al vapor en su jugo 11.00
Croqueta de gambas (por unidad) 4.50
Rabas de calamar 16.00
Flor de cebolla crujiente 10.00
Con harina de garbanzos Hostal Empuries
Hummus 8.00
*Con garbanzos de nuestro
huerto y crujiente de papadum*
Croquetas de jamón ibérico 8.50
Patatas Bravas 9.50
Jamón ibérico de bellota
Ración 50 gr 17.00
Ración 100 gr 32.00
Garbanzos fritos 6.50
De nuestro huerto con lima y sal especiada
Anchoas de l'Escala "El Xillu" 9.00
Aceitunas rellenas de anchoas 5.00
"El Xillu"

PRIMEROS
PRIMERS

<i>Gnocci de sèmola con tomates asados, pesto i mozzarella</i> Gnocci de sèmola, tomàquets rostits, pesto i mozzarella	14.50
<i>Tarta de puerros con endivias</i> Tarta de porros amb endívies	13.00
<i>Panache de verduras de temporada con salsa "xatonada"</i> Panache de verdures de temporada amb salsa xatonada	13.50
<i>Huevo ECO pochê con patatas confitadas, jamón y teja de pan</i> Ou ECO pochê amb patates confites, pernil i neula de pa ruca	15.00
<i>Vieiras a la plancha con papada ibèrica, guisantes y espárragos</i> Vieires a la planxa amb papada ibèrica, pèsols i espàrrecs	19.50
<i>Gambas de Cap de Creus 150 grs. A la plancha con sal de mar</i> Gambes de Cap de Creus 150g a la planxa amb sal de mar s/m	S/M
 Arroces Arrossos 	
<i>Arroz cremoso de bogavante</i> Arròs cremós de llamàntol	32.00 p.p
<i>Arroz Hostal Empúries con gambas rojas</i> Arròs Hostal Empúries amb gambes vermelles	24.00p.p
<i>Arroz de verduras de temporada</i> Arròs de verdures de temporada	19.00 p.p.
<i>Arroz caldoso con Frutos de mar</i> Arròs caldós amb fruits de mar	26.00 p.p.

Primeros
Primers

<i>Ostras naturales o con Leche de tigre (por unidad)</i> Ostres Naturals o amb llet de tigre(per unitat)	7.50
Ceviche de corvina, boniato i maíz Ceviche de corball , moniato i blat de moro	15.00
<i>Ravioles de atún rellenos de tomate confitado y cebollas tiernas</i> Raviolis de tonyina farcits de tomàquets confitats i cebes tendres	15.00
<i>Ensalada de hojas verdes con queso de cabra y melocotones asados y vinagreta de mostaza y miel</i> Amanida de fulles verds amb formatge de cabra i pressécs rostits i vinagreta de mostassa i mel	13.50
<i>Ensalada César con pollo de campo, beaon crujiente y tropezones de pan</i> Amanida Cèsar amb pollastre de pagès, beaon i salsa de formatge	14.00
<i>Brandada de bacalao con pétalos de remolacha y ciboulette</i> Brandada de bacallà amb pètals de remolatxa i ciboulette	15.50
<i>Petalos de pez limón curado, sandía, manzana de Ullá y cremoso de piñones y hierba</i> Petals de peix llimona curat, síndria, poma de Ullà i cremós de pinyones i herbes	15.50
<i>Crema de calabaza, sus semillas crujientes y caléndula</i> Crema de carbassa, les seves llavors cruixents i calèndula	13.50
<i>Crema de puerros con nueces garrapiñadas, pistachos y aceite de calabaza</i> Crema de porros amb nous garapinyats, festucs i oli de carbassa	13.50
<i>“Tortellini” de cabra de mar con verduras y “bisque” de gambas</i> “Tortellini de bou de mar amb verdures i “bisque” de gambes	16.00
<i>Sopa de cebolla con tostada de pan gratinada</i> Sopa de ceba amb la seva torrada gratinada	14.00

Segons
Segundos

<i>Rap con emulsión de patatas, aceitunas de kalamata y mostassa encurtida</i> Rap amb emulsió de patates, olives de kalamata i mostassa confitada	24.00
<i>Escórpora frita con cogollos, salsa de soja y naranja y mayonesa de encurtidos</i> Escórpora fregida amb cabdells, salsa de soja i taronges i maionesa de confitats	90.00 kg
<i>Pescado de lonja</i> Peix de la Llotja	<i>S/M</i>
<i>Merluza a la plancha con chop suey de verduras</i> Lluç a la planxa amb xop-suey de verdures	18.00
<i>Magret de pato 5 Aglans con chutney de frutas de temporada</i> Magret d'ànec 5 Aglans amb chutney de fruites de temporada	19.00
<i>Hamburguesa ECO de ternera, patatas fritas y mini ensalada</i> Hamburguesa ECO de vedella, patetes fregides i mini amanida	16.00
<i>Solomillo de ternera de Gerona con pure de apionabo i zanahorias braseadas</i> Filet de vedella de Girona amb pure d'apionabo i pastanagues brasejades	25.00
<i>Espalda de cordero con boniato escalibado i cebollites del platillo</i> Espatlla de xai amb moniato escalivat i cebetes "del platillo"	22.00
<i>Lomo de bacalao confitado con cremoso de ajo negro, uvas y "gremolata"</i> Llom de bacallà confitat amb cremós de all negre, raïms i "gremolata"	21.50
<i>Pies de cerdo crujientes con beacon y tubérculos de nuestro huerto</i> Peus de porc cruixents amb bacó i tubercles del nostre hort	18.00
<i>Hatillo de jarrete de ternera, pure de patatas con nuez moscada y hojas de rúcula</i> Farcell de jarret de vedella, pure de patates amb nou moscada i fulles de ruca	20.00