

STARTERS

ENTREES

<b>Oysters Guilleardeu n° 3 dressed with tiger's milk</b> Huîtres Guilleardeau n°3 au lait de tigre (unité)	7.50
<b>Sea bass ceviche</b> Ceviche de maigre commun	15.00
<b>Tuna raviolis filled with candied tomato and spring onions</b> Raviolis thon farcis aux tomates confites et oignons tendres	15.00
<b>Caesar salad, with croutons, crispy bacon and free range chicken</b> Salade Cesar	14.00
<b>Green leaf salad with goat cheese crisp, with roasted pears and honey mustard vinaigrette</b> Mezclum au fromage de chèvre croustillant, aux poires rôties et à la vinaigrette au miel et à la moutarde	13.50
<b>Salted cod brandade whit beetroot petals and chives</b> Brandade de morue, pétales de betterave et ciboulette	15.50
<b>Cured lemon fish petals, watermelon, Ullà apple with a herb and pine seed cream</b> <i>Pétales de sériole, pastèque, pomme d' Ullà avec une crème aux herbes et aux graines de pin</i>	15.50
<b>Cream of pumpkin soup tempered with crunchy seeds and calendula</b> Crème de potiron aux graines croquantes et fleur de souci	13.50
<b>Vichyssoise with caramelised walnuts, pistachios and pumpkin oil</b> Vichyssoise aux noix confites, pistaches et huile de courge	13.50
<b>Crab tortellini with vegetables and shrimp veloute</b> Tortellini au crabe avec légumes et velouté de crevettes	16.00
<b>Onion soup` served with crispy cheese bread croutons</b> Soupe à l'oignon gratinée	14.00

MAIN COURSES  
PLATS PRINCIPAUX

<b>Grilled hake on vegetable chop suey</b> Colin grillé, chop suey de légumes	18.00
<b>Today's Market Fish</b> Poisson de la Criée	S/M
<b>Fried scorpionfish with lettuce hearts, orange &amp; soy sauce with pickled mayonaise.</b> Rascasse frite avec des cœurs de laitue, sauce à l'orange, avec mayonnaise marinée.	90.00 kg
<b>Monkfish with potato emulsion, kalamata olives and pickled mustard</b> Lotte à l'émulsion de pomme de terre, olives de Kalamata et moutarde marinée	24.00
<b>Duck magret, "5 Aglans" with seasonal fruit chutney and leeks</b> Magret de Canard « 5 Aglans », chutney de fruits de saison et poireaux	19.00
<b>ECO Beef Burger with salad and chips</b> Steak haché de bœuf ECO frites et petit salade	16.00
<b>Girona's beef sirloin, with braised carrots and mashed celeriac</b> Filet de veau de Gérone au céleri-rave	25.00
<b>Roasted lamb shoulder with roasted sweet potato and "del platillo" onions</b> Épaule d'agneau, patate douce rôtie et oignons de printemps	22.00
<b>Confit cod loin, grapes, almonds and "gremolata"</b> Filet de morue confite, raisins, amandes et « gremolata »	21.50
<b>Crispy pig's feet with bacon and our garden's tubers</b> Pieds de porc chips de bacon et les tubercules de notre jardin potager	18.00
<b>Bundled veal shin, muscat mashed potato with rocket leaves.</b> Jarret de veau fagoté, purée de pommes de terre au muscat et roquette.	20.00

<b>Xeixa bread from our fields with olive oil (d.o. Empordà (portion)</b>	<b>3.50</b>	<i><b>Pain xeixa de nos propres champs avec huile d'olive de l'Empordà (portion)</b></i>	<b>3.50</b>
Pa amb tomàquet (portion) <b>TO SHARE</b>	<b>2.75</b>	Pain à la tomate (portion) <b>POUR PARTAGER</b>	<b>2.75</b>
Clams à la marinière	<b>16.00</b>	Palourdes à la marinière	<b>16.00</b>
Steamed mussels in its juice on the grill	<b>11.00</b>	Moules à la vapeur <i>Avec leur jus</i>	<b>11.00</b>
Shrimp croquette (unit)	<b>4.50</b>	Croquettes de crevettes (unité)	<b>4.50</b>
Fried squid strips	<b>16.00</b>	Bandes de calmars frits	<b>14.00</b>
Hummus <i>With chickpeas from our garden with papadum</i>	<b>8.00</b>	Hummus <i>Avec pois chiches de notre jardin et « papadum »</i>	<b>8.00</b>
<b>Crispy onion flower</b> with Hostal's chickpeas flour	<b>10.00</b>	<i><b>Fleur d'oignon croustillante</b></i> <i>à la farine de pois chiches Hostal</i>	<b>10.00</b>
Iberian ham croquettes	<b>8.50</b>	Croquettes de jambon ibérique	<b>8.50</b>
“Patatas Bravas”	<b>9.50</b>	« Patatas Bravas »	<b>9.50</b>
Acorn-fed Iberian ham <i>Portion: 50 gr</i>	<b>17.00</b>	Jambon ibérique de bellota <i>Portion 50 gr</i>	<b>17.00</b>
<i>Portion: 100gr</i>	<b>32.00</b>	<i>Portion 100gr</i>	<b>32.00</b>
Fried chickpeas <i>From our garden with lime and spicy salt</i>	<b>6.50</b>	Pois chiches frits <i>De notre jardin avec citron vert et sel épicé</i>	<b>6.50</b>
Anchovies from l'Escala “El Xillu”	<b>9.00</b>	Anchois de l'Escala “El Xillu”	<b>9.00</b>
Olives stuffed with anchovies	<b>5.00</b>	Olives farcies aux anchois “El Xillu”	<b>5.00</b>

<b>Semolina gnocchi, with roasted tomatoes, pesto and mozzarella</b>	<b>14.50</b>
Gnocchi de semoule, tomates rôties et mozzarella	
<b>Prawns from Cap De Creus 150g grilled with coarse sea salt</b>	<b>m.p</b>
Crevettes du Cap de Creus 150g grillées au sel	
<b>Leek Tartlet with endives</b>	<b>14.00</b>
Tartelette au poireau avec endives	
<b>Panache of seasonal vegetables with « xatonada » sauce</b>	<b>14.00</b>
panache de légumes de saison avec sauce « xatonada »	
<b>Grilled scallops, jowl, peas and asparagus</b>	<b>19.50</b>
Noix de Saint Jacques grillée, joue de porc, petits pois et asperges	
<b>Poached egg ECO with potato confit, « Boletus edulis » and bread tuiles</b>	<b>16.00</b>
Œuf poché ECO avec pommes de terre confites, « Boletus edulis » et tuiles de pain	
<b>Artichokes served with hollandaise sauce veloute and ham shavings</b>	<b>16.50</b>
Artichauts avec velouté de sauce hollandaise et copeaux de jambon	

**Our Rices**  
**Nos Riz**

<b>Hostal Empúries' red prawn dry rice</b>	<b>24.00 p.p</b>
Riz traditionnel de l'Hostal Empuries avec crevettes	
<b>Lobster creamy rice</b>	<b>34.00 p.p</b>
Riz crémeux au homard	
<b>Soupy rice with seafood</b>	<b>26.00 p.p</b>
Riz au bouillon aux fruits de mer	
<b>Rice with seasonal vegetables</b>	<b>19.00 p.p</b>
Riz aux légumes de saiso	