

<b>Pan de "xeixa" de cultivo propio</b>	<b>3.50</b>
Pa de xeixa del nostre camp amb oli	
<b>Pan de vidrio con tomate</b>	<b>2.75</b>
Coca de vidre amb tomàquet	
<b>Anxoves de l' Escala "El Xillu"</b>	<b>9.00</b>
<b>Aceitunas rellenas de anchoas "El Xillu"</b>	<b>5.00</b>
Olives farcides d'anxova "El Xillu"	
<b>Ostras naturales con leche de tigre (1u)</b>	<b>5.65</b>
Ostres naturals amb llet de trигre (1u)	
<b>Mejillones al vapor en su jugo</b>	<b>11.00</b>
Musclos al vapor amb el seu suc	
<b>Almejas a la marinera</b>	<b>16.00</b>
Cloïsses a la marinera	
<b>Gambas de Cap de Creus 150gr a la plancha</b>	<b>s/m</b>
Gambes de Cap de Creus 150gr a la planxa	
<b>Croqueta de gambas (1u)</b>	<b>4.50</b>
Croqueta de gambes (1u)	
<b>Croquetas de jamón ibérico (4u)</b>	<b>8.50</b>
Croquetes de pernil ibèric (4u)	
<b>Rabas de calamar</b>	<b>16.00</b>
Raves de calamar	
<b>Flor de cebolla crujiente con mayonesa casera de lima</b>	<b>10.00</b>
Flor de ceba crujent amb maionesa casolana de llima	
<b>Hummus con garbanzos de nuestro huerto</b>	<b>8.00</b>
Hummus amb cigrons del nostre hort	
<b>"Patatas Bravas"</b>	<b>9.50</b>
<b>Jamón Ibérico de bellota/Pernil ibèric de gla</b>	
Ració 50 gr	<b>17.00</b>
Ració 100 gr	<b>32.00</b>
<b>Garbanzos fritos de nuestro huerto y sal especiada</b>	<b>6.50</b>
Cigrons fregits del nostre hort i sal especiada	

**Primeros**

Primers

<b>Ensalada de hojas verdes con queso de cabra y peras asadas y vinagreta de mostaza y miel</b>	13.50
Amanida de fulles verds amb formatge de cabra i peres rostides i vinagreta de mostassa i mel	
<b>Ensalada César con pollo de campo</b>	14.00
Amanida Cèsar amb pollastre de pagès	
<b>Brandada de bacalao con pétalos de remolacha</b>	15.50
Brandada de bacallà amb pètals de remolatxa	
<b>Crema de calabaza, sus semillas crujientes</b>	13.50
Crema de carbassa, les seves llavors crujents	
<b>Puerros escalivados y crujientes con vinagreta de chalotas y caballa marinada</b>	16.00
Porros escalivats i crujents amb vinagreta de xalotes i verat marinat	
<b>Sopa de cebolla con tostada de pan gratinada</b>	14.00
Sopa de ceba amb la seva torrada gratinada	
<b>“Tortellini” de cabra de mar con verduras y “bisque” de gambas</b>	16.00
“Tortellini” de bou de mar amb verdures i “bisque” de gambes	
<b>Tataki de atún rojo, sésamo y emulsión de wasabi</b>	18.50
Tataki de tonyina vermella, sèsam i emulsió de wasabi	
<b>Gnocci de sémola con tomates asados, pesto y mozzarella</b>	14.50
Gnocci de sèmola, tomàquets rostits, pesto i mozzarella	
<b>Sablé de cebolla y tomate de colgar confitado con sardinas y olivada</b>	16.00
Sablé de ceba i tomaquet de penjar confitat amb sardines i olivada	

**Primeros**  
Primers

**Berenjena lacada con miel y soja, y tahina de yogurt de oveja** 14.00  
Albergínia lacada amb mel i soja, i tahina de iogurt d'ovella

**Vieiras a la plancha con papada ibérica, guisantes y espárragos** 19.50  
Vieires a la planxa amb papada ibèrica, pèsols i espàrrecs

**Huevo ECO pochê con patatas confitadas, "boletus edulis" y teja de pan** 16.00  
Ou ECO pochê amb patates confitades, ceps i teula de pa

**Alcachofas con salsa holandesa, jamón y hojas de espinacas** 16.50  
Carxofes amb salsa holandesa, pernil i fulles d' espinacs

**Arroces**  
Arrossos

**Arroz cremoso de bogavante (min. 2p)** 34.00 p.p.  
Arròs cremós de llamàntol

**Arroz Hostal Empúries con gambas rojas** 24.00 p.p.  
Arròs Hostal Empúries amb gambes vermelles

**Arroz de verduras de temporada** 19.00 p.p.  
Arròs de verdures de temporada

**Arroz caldoso con frutos de mar** 26.00 p.p.  
Arròs caldós amb fruits de mar

**Arroz negro del Hostal (min. 2p)** 26.00 p.p.  
Arròs negre de l'Hostal

**Segundos**

Segons

**Merluza a la plancha con estofado mediterráneo de tomate, ajo, alcaparras y aceitunas Kalamata** 21.00

Lluç a la planxa amb estofat mediterrani de tomaquet, all, tapares i olives de Kalamata

**Escórpura frita con cogollos, salsa de soja y naranja y salsa tártara** s/m

Escòrpura fregida amb cabdells, salsa de soja i taronges i salsa tàrtara

**Pescado de lonya** s/m

Peix de la llotja

**Rape con emulsión de patatas y mostaza encurtida** 24.00

Rap amb emulsió de patates, olives de kalamata i mostassa confitada

**Lomo de bacalao confitado con cremoso de almendras y ajo negro, uvas y gremolata** 21.50

Llom de bacallà confitat amb cremós d'ametxes i all negre, raïms i gremolata

**Magret de pato 5 Aglans con chutney de frutas de temporada** 19.00

Magret d'ànec 5 Aglans amb chutney de fruites de temporada

**Hamburguesa ECO de ternera, patatas fritas y mini ensalada** 16.00

Hamburguesa ECO de vedella, patates fregides i mini amanida

**Solomillo de ternera de Gerona con puré de apionabo y zanahorias baby** 25.00

Filet de vedella de Girona amb purè de celerí i pastanagues baby

**Espalda de cordero con boniato escalibado y cebollitas** 22.00

Espatlla de xai amb moniato escalivat i cebetes

**Pies de cerdo crujientes con bacon y tubérculos de nuestro huerto** 18.00

Peus de porc crujents amb bacó i tubercles del nostre hort

**Hatillo de jarrete de ternera, puré de patatas con nuez moscada y hojas de rúcula** 20.00

Farcell de jarret de vedella, purè de patates amb nou moscada i fulles de ruca

## **Postres**

**Nuestra tarta de queso con leche de oveja ECO, galleta de avena integral y manzana asada** 8.50  
El nostre pastís de formatge amb llet d'ovella ECO, galeta de civada i poma rostida

**Torrija ligera de pan de “xeixa” ECO cultivada en nuestros campos, piña y helado de coco** 9.00  
“Torrija” lleugera de pa de xeixa ECO cultivada als nostres camps, pinya i gelat de coco

**Coulant de avellana tostada, helado de vainilla casero y cacao** 9.00  
Coulant d'avellana torrada, gelat casolà de vainilla i cacau

**Espuma de mango natural con yogurt y lima fresca** 8.50  
Escuma de mango natural amb iogurt i llima fresca

**Recuit de Fonteta, miel de Mont-Ras y frutas de temporada** 7.50  
Recuit del Fonteta, mel de Mont-Ras i fruites de temporada

**Peras asadas con especias, vino del Empordà y helado de yogurt** 8.50  
Peres rostides amb espècies, vi de l'Empordà i gelat de iogurt

**Tabla de quesos, frutas frescas y mermelada casera (min. 2 p)** 18.00  
Taula de formatges, fruites fresques i melmelada

**Tatin de manzana d'Ullà con helado de vainilla y canela** 9.00  
Tatin de poma d'Ullà amb gelat de vainilla i canyella

**“Fondant” de chocolate amargo, salsa inglesa y helado de vainilla** 9.00  
“Fondant” de xocolata amarga, salsa anglesa i gelat de vainilla

**Fruta de otoño-invierno con infusión de menta de nuestro huerto** 8.00  
Fruites de tardor-hivern amb infusió de menta del nostre hort