

Primeros
Primers

Sopa de pescado y mariscos 2, 4, 11 Sopa de peix i marisc 2, 4, 11	17.50
Sopa de tomillo con huevo ecologico y croutons 1, 3 Sopa de farigola amb ou ecològic i crostons 1, 3	14.50
“Tortellini” de cabra de mar con verduras y “bisque” de gambas 1, 2, 3 “Tortellini” de bou de mar amb verdures i “bisque” de gambes 1, 2, 3	16.00
Vieiras a la plancha, papada ibérica y emulsión de maria luisa 6, 11 Vieires a la planxa, panxeta ibèrica i emulsió de maria lluísa 6, 11	20.00

Arroces
Arrossos

Arroz Hostal Empúries con gambas rojas 2, 4 Arròs Hostal Empúries amb gambes vermelles 2, 4	25.00 p.p.
Arroz de verduras de temporada 10 Arròs de verdures de temporada 10	19.00 p.p.
Arroz caldoso con frutos de mar 2, 4 Arròs caldós amb fruits de mar 2, 4	26.00 p.p.
Arroz negro del Hostal (min. 2p) 2, 4 Arròs negre de l'Hostal 2, 4	26.00 p.p.
Arroz cremoso de bogavante (min. 2p) 2, 4 Arròs cremós de llamàntol 2, 4	34.00 p.p.

Para picar / Per picar			
Pan de vidrio tostado con tomate 1	2.75		
Coca de vidre torrada amb tomàquet 1			
Anchoas de l'Escala 4	9.00		
Anxoves de l'Escala 4		1 Gluten	
Ostras Guillaudeau nº3 naturales o con leche de tigre (1u) 11	5.65		
Ostres Guillaudeau nº3 naturals o amb llet de trigre (1u) 11		2 Crustáceos	
Mejillones al vapor en su jugo 11	11.00	2 Crustacis	
Musclos al vapor amb el seu suc 11			
Almejas a la marinera 4, 11	16.00	3 Huevos	
Cloïsses a la marinera 4, 11		3 Ous	
Croqueta de gambas (1u) 1, 2, 5, 6, 8	4.50	4 Pescado	
Croqueta de gambes (1u) 1, 2, 5, 6, 8		4 Peix	
Croquetas de jamón ibérico (4u) 1, 5, 6, 8	8.50		
Croquetes de pernil ibèric (4u) 1, 5, 6, 8		5 Soja	
Rabas de calamar de potera	16.00		
Raves de calamar de potera		6 Leche	
Patatas Bravas 3	9.50	6 Llet	
Flor de cebolla crujiente con mayonesa casera de lima 3	10.00	7 Frutos secos	
Flor de ceba cruixent amb maionesa casolana de llima 3		7 Fruita seca	
Garbanzos fritos de nuestro huerto y sal especiada	6.50		
Cigrons fregits del nostre hort i sal especiada		8 Mostaza	
Hummus con garbanzos de nuestro huerto 1	8.00	8 Mostassa	
Hummus amb cigrons del nostre hort 1			
Gambas del Cap de Creus a la plancha (150 g) 2	22.00	9 Sésamo	
Gambes del Cap de Creus a la planxa (150 g) 2		9 Sèsam	
Cigalas a la plancha (500 g) 2	32.00	10 Apio	
Escamarlans a la planxa (500 g) 2		10 Api	
Paleta ibérica de bellota	Ración 50 gr	11 Moluscos	
Epatlla ibèrica de gla	Ración 100 gr	11 Mol·luscs	

Suplemento terraza: 2,5€ por persona adulta
 Suplement terrassa: 2,5€ per persona adulta

Nuestro pan
El nostre pa

Pan de cultivo propio hecho usando la variedad de trigo antiguo “Xeixa” 1	3.50
Pa de cultiu propi fet usant la varietat de blat antic “Xeixa” 1	

Primeros
Primers

Ensalada César con pollo de campo, croutons, beicon crujiente y anchoas 1, 4, 6	14.00
Amanida Cèsar amb pollastre de pagès, crostons, bacó cruixent i anxoves 1, 4, 6	

Recuit de drap de Fonteta con anchoas e higos de temporada 4, 6	15.00
Recuit de drap de Fonteta amb anxoves i figues de temporada 4, 6	

Tarteleta de boquerones con pimientos y cebollas escalivadas 1, 4	14.50
Tartaleta de seitons amb pebrots i cebes escalivades 1, 4	

Brandada de bacalao con pétalos de remolacha 1, 4	15.50
Brandada de bacallà amb pètals de remolatxa 1, 4	

Sardinas en salazón, ajo blanco, uva verde y piñones 4, 7	14.00
Sardines en salmorra, “ajo blanco”, raïms i pinyons 4, 7	

Tataki de atún rojo, sésamo, teriyaki y emulsión de wasabi 1, 3, 4, 5, 9	20.00
Tataki de tonyina vermella, sèsam, teriyaki i emulsió de wasabi 1, 3, 4, 5, 9	

Segundos
Segons

Merluza a la plancha con estofado mediterráneo de tomate, ajo, alcaparras y aceitunas Kalamata	2, 4	22.00
Lluç a la planxa amb estofat mediterrani de tomaquet, all, tàperes i olives de Kalamata	2, 4	
Rape negro con cremoso de patata, semillas de mostaza y bimi	2, 4, 8	25.00
Rap negre amb cremós de patata, llavors de mostassa i bimi	2, 4, 8	
Lomo de bacalao confitado con cremoso de almendras y ajo negro, uvas y gremolata	4, 7	22.00
Llom de bacallà confitat amb cremós d'ametlles i all negre, raïms i gremolata	4, 7	
Salmonete relleno de verduras salteadas	2, 4	25.00
Roger farcit de verdures saltejades	2, 4	
Pescado de lonja al horno con patatas y tomates		s/m
Peix de llotja al forn amb patates i tomàquets		
Escórpora frita con cogollos, salsa de soja y naranja y salsa tártara	1, 3, 4, 5	s/m
Escòrpora fregida amb <u>cabdells, salsa de soja i taronges i salsa tàrtara</u>	1, 3, 4, 5	
Chuleta de cerdo a la brasa, endivias, boniatos asados y cebollitas encurtidas	5	20.00
Costella de porc a la brasa, endívia, moniatos rostits i cebes adobades	5	
Cordero especiado, cremoso de chirivía y manzana	1	24.00
Xai especiat, cremós de xirivia i poma	1	
Hamburguesa ECO de ternera, patatas fritas y mini ensalada		18.00
Hamburguesa ECO de vedella, patates fregides i mini amanida		
Magret de pato 5 Aglans con chutney de frutas de temporada y puerros		20.00
Magret d'ànec 5 Aglans amb chutney de fruites de temporada i porros		
Lomo bajo de Angus ecológico con ensalada, patatas fritas y chimichurri		35.00
Llom baix d'Angus ecològic amb amanida, patates fregides i ximixurri		
Milanesa de lomo bajo con tomates asados	1	23.00
Milanesa de llom baix amb tomàquets rostits	1	