

**Main Courses**  
Plats Principaux

|                                                                                                                                                                                                        |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Grilled hake with mediterranean stew with tomatoes, garlic, capers and Kalamata olives</b> 2, 4<br>Merlu grillée avec ragôut méditerranéen de tomates, ail, câpres et olives Kalamata 2, 4          | <b>22.00</b> |
| <b>Black monkfish with creamy potato, mustard seeds and bimi</b> 2, 4, 8<br>Lotte noire au crémeux de pomme de terre, graines de moutarde et bimi 2, 4, 8                                              | <b>25.00</b> |
| <b>Cod loin preserved with creamy almond and black garlic, grapes and gremolata</b> 4, 7<br>Longe de morue confite, crémeux d'amande et d'ail noir, raisins et gremolata 4, 7                          | <b>22.00</b> |
| <b>Red mullet stuffed with sautéed vegetables</b> 2, 4<br>Rouget farci aux légumes sautés 2, 4                                                                                                         | <b>25.00</b> |
| <b>Today's Market Fish served with potatoes and tomatoes</b><br>Poisson de la Criée                                                                                                                    | <b>s/m</b>   |
| <b>Fried scorpionfish with lettuce hearts, orange &amp; soy sauce with tartar sauce</b> 1, 3, 4, 5<br>Rascasse frite avec des <u>cœurs de laitue</u> , sauce à l'orange, avec sauce tartare 1, 3, 4, 5 | <b>s/m</b>   |
| <b>Grilled pork chop, roasted endives and sweet potatoes and prickled onions</b> 5<br>Côtelette de porc grillée, endives, patates douces et des oignons marinés 5                                      | <b>20.00</b> |
| <b>Spiced lamb, creamy parsnip and apple</b> 1<br>Agneau épicé, panais crémeux et pomme 1                                                                                                              | <b>24.00</b> |
| <b>ECO beef patty with a small salad and chips</b><br>Steak haché de bœuf ECO frites et petit salade                                                                                                   | <b>18.00</b> |
| <b>Duck magret, "5 Aglans" with seasonal fruit chutney and leeks</b><br>Magret de Canard « 5 Aglans », chutney de fruits de saison et poireaux                                                         | <b>20.00</b> |
| <b>ECO Angus Ribeye with salad, fries and chimichurri</b><br>Steack de Surlonge Angus bio avec salade, frites et chimichurri                                                                           | <b>35.00</b> |
| <b>Low loin Milanese with roasted tomatoes</b> 1<br>Longe milanaise aux tomates rôties 1                                                                                                               | <b>23.00</b> |

**Starters**  
Entrees

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Fish and seafood soup</b> 2, 4, 11                                                  | 17.50 |
| Soupe de poisson et de fruits de mer 2, 4, 11                                          |       |
| <b>Thyme soup with organic egg and croutons</b> 1, 3                                   | 14.50 |
| Soupe de thym avec œuf bio et croûtons 1, 3                                            |       |
| <b>Crab tortellini with vegetables and shrimp veloute</b> 1, 2, 3                      | 16.00 |
| Tortellini au crabe avec légumes et velouté de crevettes 1, 2, 3                       |       |
| <b>Grilled scallops with Iberian pork jowl and lemon verbena emulsion</b> 6, 11        | 20.00 |
| Coquilles Saint-Jacques grillées, bajoue ibérique et émulsion de citron verveine 6, 11 |       |

**Our Rices**  
Nos Riz

|                                                           |            |
|-----------------------------------------------------------|------------|
| <b>Hostal Empúries dry rice with red prawn</b> 2, 4       | 25.00 p.p. |
| Riz traditionnel de l'Hostal Empuries avec crevettes 2, 4 |            |
| <b>Rice with seasonal vegetables</b> 10                   | 19.00 p.p. |
| Riz aux légumes de saison 10                              |            |
| <b>Soupy rice with seafood</b> 2, 4                       | 26.00 p.p. |
| Riz au bouillon aux fruits de mer 2, 4                    |            |
| <b>Hostal's black rice with squid ink (min. 2p)</b> 2, 4  | 26.00 p.p. |
| Riz noir à l'encre de seiche de l'Hostal 2, 4             |            |
| <b>Lobster creamy rice (min. 2p)</b> 2, 4                 | 34.00 p.p. |
| Riz crémeux au homard 2, 4                                |            |

### Our bread

Notre pain

|                                                                            |             |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Self-grown bread made from the ancient “Xeixa” wheat variety</b> 1      | <b>3.50</b> |
| Pain auto-cultivé fabriqué à partir de l’ancienne variété de blé “Xeixa” 1 |             |

### Starters

Entrees

|                                                                                  |              |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Caesar salad, with free range chicken, crispy bacon and anchovies</b> 1, 4, 6 | <b>14.00</b> |
| Salade Cesar avec poulet fermier, bacon croustillant et anchois 1, 4, 6          |              |

|                                                                            |              |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Recuit chesse from Fonteta with anchovies and seasonal figs</b> 4, 6    | <b>15.00</b> |
| Recuit de fromage du Fonteta avec des anchois et des figues de saison 4, 6 |              |

|                                                                    |              |
|--------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Anchovy tartlet with roasted peppers and onions</b> 1, 4        | <b>14.50</b> |
| Tartelette d'anchois avec des poivrons et des oignons confits 1, 4 |              |

|                                                      |              |
|------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Salted cod brandade with beetroot petals</b> 1, 4 | <b>15.50</b> |
| Brandade de morue, pétales de betterave 1, 4         |              |

|                                                                       |              |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Salted sardines, “ajo blanco”, green grape and pine nuts</b> 4, 7  | <b>14.00</b> |
| Sardines en saumure, “ajo blanco”, raisin vert et pignons de pin 4, 7 |              |

|                                                                            |              |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Red tuna tataki, sesame teriyaki and wasabi emulsion</b> 1, 3, 4, 5, 9  | <b>20.00</b> |
| Tataki de thon rouge, sésame, teriyaki et émulsion de wasabi 1, 3, 4, 5, 9 |              |

| To share / À partager                                               |               |                  |                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Toasted bread with tomato</b> 1                                  | <b>2.75</b>   |                  |                                                                                       |
| Pain tosté à la tomate 1                                            |               |                  |                                                                                       |
| <b>Anchovies from l’Escala</b> 4                                    | <b>9.00</b>   |                  |                                                                                       |
| Anchois de l’Escala 4                                               |               | 1 Gluten         |    |
| <b>Oyster Guillaudeau n° 3 natural or with tiger’s milk (1u)</b> 11 | <b>5.65</b>   |                  |                                                                                       |
| Huîtres Guillaudeau n°3 au naturel ou au lait de tigre (1u) 11      |               | 2 Crustacean     |    |
| <b>Steamed mussels in their juice</b> 11                            | <b>11.00</b>  | 2 Crustacé       |                                                                                       |
| Moules vapeur dans leur jus 11                                      |               |                  |                                                                                       |
| <b>Clams à la marinière</b> 4, 11                                   | <b>16.00</b>  | 3 Egg            |    |
| Palourdes à la marinière 4, 11                                      |               | 3 Ouef           |                                                                                       |
| <b>Shrimp croquette (1u)</b> 1, 2, 5, 6, 8                          | <b>4.50</b>   | 4 Fish           |    |
| Croquette de crevettes (1u) 1, 2, 5, 6, 8                           |               | 4 Poison         |                                                                                       |
| <b>Iberian ham croquettes (4u)</b> 1, 5, 6, 8                       | <b>8.50</b>   | 5 Soy            |    |
| Croquettes de jambon ibérique (4u) 1, 5, 6, 8                       |               | 5 Soja           |                                                                                       |
| <b>Fried fresh squid strips</b>                                     | <b>16.00</b>  | 6 Milk           |    |
| Sticks de calmars frits                                             |               | 6 Lait           |                                                                                       |
| <b>“Patatas Bravas”</b> 3                                           | <b>9.50</b>   |                  |                                                                                       |
| <b>Crispy onion flower with lime mayonnaise</b> 3                   | <b>10.00</b>  | 7 Nuts           |    |
| Fleur d'oignon croustillante avec mayonnaise au citron vert 3       |               | 7 Fruits à coque |                                                                                       |
| <b>Fried chickpeas from our garden with and spicy salt</b>          | <b>6.50</b>   | 8 Mustard        |  |
| Pois chiches frits de notre potager et sel épicé                    |               | 8 Moutarde       |                                                                                       |
| <b>Hummus with chickpeas from our garden with papadum</b> 1         | <b>8.00</b>   | 9 Sesam          |  |
| Hummus avec pois chiches de notre jardin et «papadum» 1             |               | 9 Sèsame         |                                                                                       |
| <b>Prawns from Cap De Creus grilled (150 g)</b> 2                   | <b>22.00</b>  | 10 Celery        |  |
| Crevettes grillées du Cap de Creus (150 g) 2                        |               | 10 Céleri        |                                                                                       |
| <b>Grilled scampi (500 g)</b> 2                                     | <b>32.00</b>  |                  |                                                                                       |
| Écrevisses grillées (500 g) 2                                       |               |                  |                                                                                       |
| <b>Iberian acorn-fed ham</b>                                        | Portion 50 gr | 11 Shellfish     |  |
| Jambon ibérique de gland                                            | Portion 100gr | 11 Crustacé      |                                                                                       |

Terrace supplement: 2,5€ per adult person  
 Supplément terrasse: 2,5€ par personne adulte