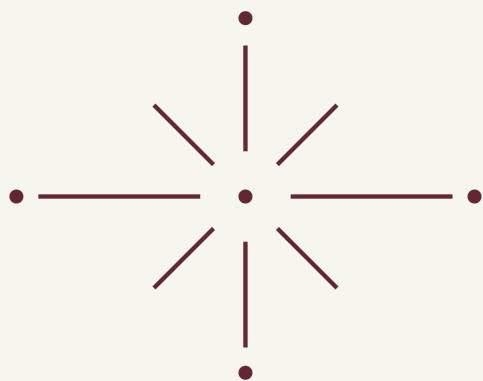


CAP D'ANY

2025 / 2026

Maridatge de vins,
cotilló i raïm



DJ i barra lliure
fins a les 2 h



APERITIUS

Snack de mar i muntanya
Ostres amb escabetx marí

ENTRANT

Daus de tataki de tonyina, tomàquet,
fonoll i cremós verd

PRIMER PLAT

Llagosta en dues textures, tàrtar i corall

SEGON PLAT

Wellington d'ànec confitat,
verdures rostides i salsa demi-glace

PREPOSTRE

Copa de fruita de temporada
amb sorbet de llima

POSTRE

Pavlova de fruits vermells
i diplomàtica de vainilla

187€ / PP

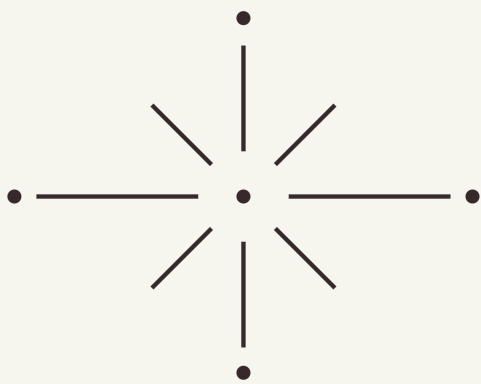


Inici de la vetllada a les 21:00 h
Reserves: guestrelations@hostalempuries.com

CAP D'ANY

VEGETARIÀ

2025 / 2026



Maridatge de vins,
cotilló i raïm

DJ i barra lliure
fins a les 2 h



APERITIUS

Rossinyols en escabetx d'algues
Rotlle d'api-rave i miso

ENTRANT

Verdures de temporada encurtides,
tomata i cremós verd

PRIMER PLAT

Tubercles rostits, crema de coliflor,
cafè i fava tonka

SEGON PLAT

Wellington de bolets, verdures
rostides i salsa demiglace vegetal

PREPOSTRE

Copa de fruita de temporada
amb sorbet de llima

POSTRE

Pavlova de fruits vermells
i diplomàtica de vainilla

177€ / PP



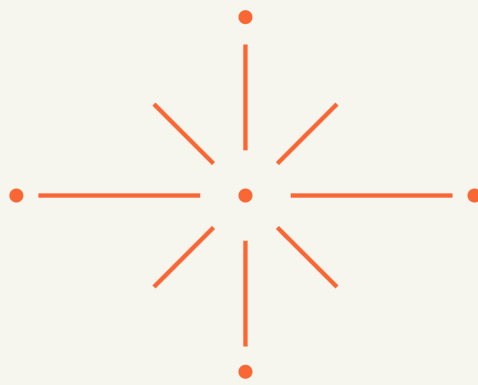
Inici de la vetllada a les 21:00 h
Reserves: guestrelations@hostalempuries.com

CAP D'ANY

NENS

2025 / 2026

Raïms de la sort
i cotilló



Música
fins les 2 am



APERITIUS

Croquetes de pollastre casolanes
Sopa de galets
Gyozes de llagostins

PRIMER PLAT

Mini filet
amb parmentier de patates

POSTRE

Crep de xocolata amb gelat
de vainilla

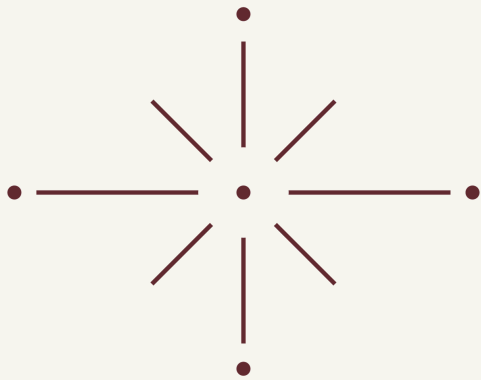
BEGUDES

Aigua, refresc o suc

55€ / PP

Inici de la vetllada a les 21:00 h
Reserves: guestrelations@hostalempuries.com





Reserves: guestrelations@hostalempuries.com

Us agraïrem que ens indiqueu les possibles restriccions alimentàries en el moment de fer la reserva.

L'hora d'arribada prevista és a les 20.30 h, perquè us pugueu acomodar amb tranquil·litat abans de l'inici del sopar.

