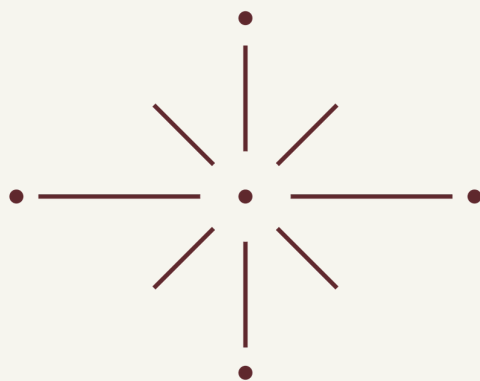


FIN DE AÑO

2025 / 2026

Maridaje de vinos,
cotillón y uvas



DJ y barra libre
hasta las 2 am



APERITIVOS

Snack de mar y montaña
Ostras con escabeche marino

ENTRANTE

Dados de tataki de atún, tomate,
hinojo y cremoso verde

PRIMER PLATO

Bogavante en dos texturas, tartar y coral

SEGUNDO PLATO

Wellington de pato confitado,
verduras asadas y salsa demi-glace

PREPOSTRE

Copa de fruta de temporada
con sorbete de lima

POSTRE

Pavlova de frutos rojos y diplomata
de vainilla

187€ / PP



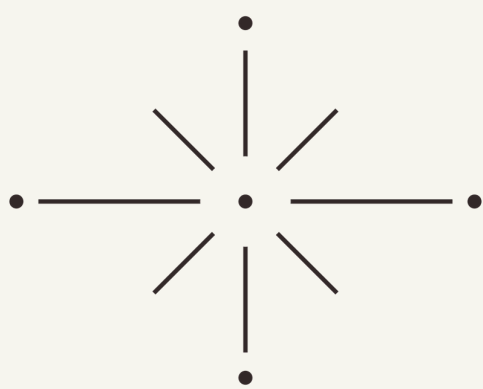
Inicio de la velada a las 21:00 h

Reservas: guestrelations@hostalempuries.com

FIN DE AÑO

VEGETARIANO

2025 / 2026



Maridaje de vinos,
cotillón y uvas

DJ y barra libre
hasta las 2 am



APERITIVOS

Rebozuelo en escabeche de algas
Rol de raíz de apio y miso

ENTRANTE

Verduras de temporada encurtidas,
tomate y cremoso verde

PRIMER PLATO

Tubérculos asados, crema de coliflor,
café y habatonka

SEGUNDO PLATO

Wellington de setas, verduras
asadas y salsa demiglace vegetal

PREPOSTRE

Copa de fruta de temporada
con sorbete de lima

POSTRE

Pavlova de frutos rojos y diplomata
de vainilla

177€ / PP

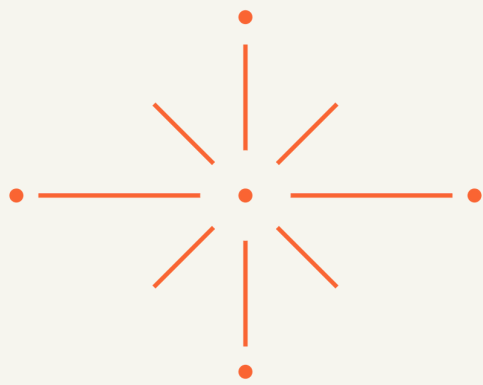


Inicio de la velada a las 21:00 h
Reservas: guestrelations@hostalempuries.com

FIN DE AÑO

NIÑOS 2025 / 2026

Uvas de la suerte
y cotillón



Música
hasta las 2 am



APERITIVOS

Croquetas de pollo caseras
Sopa de *galets*
Gyozas de langostinos

PRIMER PLATO

Mini solomillo
con parmentier de patatas

POSTRE

Crepe de chocolate con helado
de vainilla

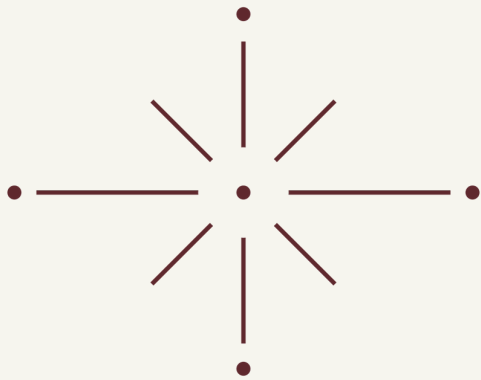
BEBIDAS

Agua, refresco o zumo

55€ / PP

Inicio de la velada a las 21:00 h
Reservas: guestrelations@hostalempuries.com





Reservas: guestrelations@hostalempuries.com

Les agradeceremos que nos indiquen las posibles restricciones alimentarias en el momento de la reserva.

La hora de llegada prevista es a las 20:30 h, para que puedan acomodarse con tranquilidad antes del inicio de la cena.

