

MENÚ HOSTAL EMPÚRIES

almuerzo / dinar

Para empezar...

Per començar...

Pan de cultivo propio hecho usando la variedad de trigo antiguo "Xeixa" 1

Aceite de oliva virgen extra del Empordà

Pa de cultiu propi fet usant la varietat de blat antic "Xeixa" 1

Oli d'oliva verge extra de l'Empordà

Tartar de anchoas y tomate 1, 4

Tàrtar d'anxoves i tomàquet 1, 4

Ensalada de temporada

Amanida de temporada

Croquetas caseras de gambas 1,2,5,6,8

Croquetes casolanes de gambes 1,2,5,6,8

Almejas y cigalas a la plancha 2,11

Cloïsses i escamarlans a la planxa 2,11

...y para terminar

...i per acabar

Arroz Hostal Empúries con gambas rojas 2,4

Arròs Hostal Empúries amb gambes vermelles 2,4

De postre

Per a postre

Fresas con vinagre balsámico, pimienta rosa

y helado de queso de cabra 6

Maduixes amb vinagre balsàmic, pebre rosa

i gelat de formatge de cabra 6

45€ por persona. Bebidas aparte.

45€ per persona. Begudes apart.



MENÚ DEGUSTACIÓN
MENÚ DEGUSTACIÓ
cena / sopar

Pan de cultivo propio hecho usando la variedad de trigo antiguo “Xeixa” 1

Aceite de oliva virgen extra del Empordà

Pa de cultiu propi fet usant la varietat de blat antic “Xeixa” 1

Oli d'oliva verge extra de l'Empordà

Tartar de anchoas y tomate 1, 4

Tàrtar d'anxoves i tomàquet 1, 4

Setas de temporada, holandesa de ibérico y trufa con escamas de parmesano 3, 6

Bolets de temporada, holandesa d'ibèric i trufa amb escates de parmesà 3, 6

Sopa de pescado y mariscos 2, 4, 11

Sopa de peix i marisc 2, 4, 11

Salmonete relleno de verduras salteadas 2, 4

Roger farcit de verdures saltejades 2,4

Magret de pato 5 Aglans con chutney de temporada y puerros

Magret d'ànec 5 Aglans amb chutney de temporada i porros

De postre

Per a postre

Nuestro sorbete artesanal

El nostre sorbet artesanal

Ganache de chocolate, crema de licor, frutos rojos y sal en escamas 6

Ganache de xocolata, crema de licor, fruits vermells y sal d'escames 6



55€ por persona. Bebidas aparte.

55€ per persona. Begudes apart.

Para picar / Per picar			
Pan de vidrio tostado con tomate 1	2.75	1 Gluten	
Coca de vidre torrada amb tomàquet 1			
Anchoas de l'Escala 4	9.00	2 Crustáceos	
Anxoves de l'Escala 4		2 Crustacis	
Ostras Guillaudeau nº3 naturales o con leche de tigre (1u) 11	5.65	3 Huevos	
Ostres Guillaudeau nº3 naturals o amb llet de tigre (1u) 11		3 Ous	
Mejillones al vapor en su jugo 11	11.00	4 Pescado	
Musclos al vapor amb el seu suc 11		4 Peix	
Almejas a la marinera 4, 11	16.00	5 Soja	
Cloïsses a la marinera 4, 11			
Croqueta de gambas (1u) 1, 2, 5, 6, 8	4.50	6 Leche	
Croqueta de gambes (1u) 1, 2, 5, 6, 8		6 Llet	
Croquetas de jamón ibérico (4u) 1, 5, 6, 8	8.50	7 Frutos secos	
Croquetes de pernil ibèric (4u) 1, 5, 6, 8		7 Fruita seca	
Rabas de calamar de potera	16.00	8 Mostaza	
Raves de calamar de potera		8 Mostassa	
Patatas Bravas 3	9.50	9 Sésamo	
Flor de cebolla crujiente con mayonesa casera de lima 3	10.00	9 Sèsam	
Flor de ceba cruixent amb maionesa casolana de llima 3			
Garbanzos fritos de nuestro huerto y sal especiada	6.50	10 Apio	
Cigrons fregits del nostre hort i sal especiada		10 Api	
Hummus con garbanzos de nuestro huerto 1	8.00	11 Moluscos	
Hummus amb cigrons del nostre hort 1		11 Mol·luscs	
Gambas del Cap de Creus a la plancha (150 g) 2	22.00		
Gambes del Cap de Creus a la planxa (150 g) 2			
Cigalas a la plancha (500 g) 2	32.00		
Escamarlans a la planxa (500 g) 2			
Paleta ibérica de bellota Ració 50 gr	17.00		
Epatlla ibèrica de gla Ració 100 gr	32.00		

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
Aceite de oliva virgen extra del Empordà	
Pa de cultiu propi fet usant la varietat de blat antic “Xeixa” 1	
Oli d'oliva verge extra de l'Empordà	

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	
Alcachofas confitadas, setas de temporada, cremoso de topinambur y huevo ECO 3	16.00
Carxofes confitades, bolets de temporada, cremós de topinambur i ou ECO 3	
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	
Setas de temporada, holandesa de ibérico y trufa con escamas de parmesano 3, 6	18.00
Bolets de temporada, holandesa d'ibèric i trufa amb escates de parmesà 3, 6	
Tataki de atún rojo, caldo dashi y semillas de mostaza 1, 4, 5, 8, 9	20.00
Tataki de tonyina vermella, brou dashi i llavors de mostassa 1, 4, 5, 8, 9	

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 ECO y croutons 1, 3 Sopa de farigola amb ou ECO 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.

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, veloute de almejas y mil hojas de chirivia 4, 6, 11	25.00
Rap negre, veloute de cloïsses i milfulles de xirivia 4, 6, 11	
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 4	60 €/kg
Peix de llotja al forn amb patates i tomàquets 4	
Escórpora frita con cogollos, salsa de soja y naranja y salsa tártara 1, 3, 4, 5	90 €/kg
Escórpora fregida amb cabdells, salsa de soja i taronges i salsa tàrtara 1, 3, 4, 5	
Pies de cerdo relleno con meloso de garbanzos eco 1, 7	20.00
Peus de porc farcits amb melós de cigrons eco 1, 7	
Cordero especiado, boniato escalivado y manzana del Empordà	24.00
Xai especiat, moniato escalivat i poma de l'Empordà	
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 crujientes	20.00
Magret d'ànec 5 Aglans amb chutney de fruites de temporada i porros cruixents	
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, 3	23.00
Milanesa de llom baix amb tomàquets rostits 1, 3	

Taula de formatges i melmelada casolana (min. 2 p)	1, 3, 4	18.00	Tabla de quesos y mermelada casera (min. 2p)	1, 3, 4	18.00
El nostre pastís de formatge amb llet d'ovella ECO, galeta de civada i poma rostida	2, 3, 4	8.50	Nuestra tarta de queso con leche de oveja ECO, galleta de avena integral y manzana asada	2, 3, 4	8.50
Pastís fi de pomes i gelat de vainilla	1, 2, 3	9.00	Tarta fina de manzanas y helado de vainilla	1, 2, 3	9.00
Pastís humit de xocolata i salsa de xocolata blanca	2, 3, 4	9.00	Torta húmeda de chocolate y salsa de chocolate blanco	2, 3, 4	9.00
“Torrija” lleugera de pa de xeixa ECO cultivada als nostres camps, pinya i gelat de coco	1, 5	9.00	Torrija ligera de pan de “xeixa” ECO cultivada en nuestros campos, piña y helado de coco	1, 5	9.00
Coulant d'avellana torrada, gelat casolà de vainilla i cacau	3, 4	9.00	Coulant de avellana tostada, helado de vainilla casero y cacao	3, 4	9.00
Biscuit de vainilla i salsa de xocolata	2, 3, 4	9.00	Biscuit de vainilla y salsa de chocolate	2, 3, 4	9.00
Escuma de mango natural amb iogurt i llima fresca	3	8.50	Espuma de mango natural con yogurt y lima fresca	3, 4	8.50
Recuit del Fonteta, mel de Mont-Ras i fruites de temporada	3	7.50	Recuit de Fonteta, miel de Mont-Ras y frutas de temporada	3	7.50
Carpaccio de taronja i sorbet d'aranja	5	8.00	Carpaccio de naranja y sorbete de pomelo	5	8.00
Gelats artesanals (per bola)	2, 3	4.50	Helados artesanales (por bola)	2, 3	4.50

1 Gluten



2 Ou

2 Huevo



3 Llet

3 Leche



4 Fruita seca

4 Frutos secos



5 Opció vegana

5 Opción vegana



Para niños
Per als nens

Macarrones o spaghetti con salsa a elegir 1, 3, 6 (carbonara, bolognesa o de tomate) Macarrons o spaghetti amb salsa per a triar (carbonara, bolognesa o de tomàquet)	9.00	1 Gluten 
		2 Crustáceos  2 Crustacis
Canelones de ternera gratinados 1, 3, 6 Canelons de carn gratinats	9.00	3 Huevos  3 Ous
Arroz a la cubana 3 Arròs a la cubana	6.50	4 Pescado  4 Peix
Croquetas de pollo 1, 3, 6 Croquetes de pollastre	7.50	5 Soja 
		6 Leche  6 Llet
Fingers de pollo 1, 3, 6 Fingers de pollastre	9.00	7 Frutos secos  7 Fruita seca
Merluza rebozada con patatas fritas o ensalada 1, 3, 4, 6 Lluç arrebossat amb patates fregides o amanida	10.00	8 Mostaza  8 Mostassa
Milanesa de ternera con patatas fritas o ensalada 1, 3, 6 Milanesa de vedella amb patates fregides o amanida	10.00	9 Sésamo  9 Sèsam
		10 Apio  10 Api
Crêpe de Nutella 1, 3, 6 Crêpe de Nutella	5.00	
Helados artesanales (cada bola) 3, 6 Gelats artesanales (per cada bola)	4.50	11 Moluscos  11 Mol·luscs