

MENÚ HOSTAL EMPÚRIES

lunch / déjeuner

To start with...
Pour commencer...

Self-grown bread made from the ancient "Xeixa" wheat variety 1
Empordà extra virgin olive oil
Pain auto-cultivé fabriqué à partir de l'ancienne variété de blé "Xeixa" 1
Huile d'olive extra vierge de l'Empordà

Anchovy and tomato tartare 1, 4
Tartare d'anchois et tomates 1, 4

Seasonal salad
Salade de saison

Homemade shrimp croquette 1,2,5,6,8
Croquette de crevette maison 1,2,5,6,8

Grilled clams and scampi 2,11
Palourdes et écrevisses grillées 2,11

...to finish the meal
...et pour finir le repas

Hostal Empúries red prawn dry rice 2,4
Riz de l'Hostal Empúries avec des crevettes 2,4

As dessert
Le dessert

Strawberries with balsamic vinegar, pink pepper and
goat cheese ice cream 6
Fraises au vinaigre balsamique, poivre rose et
glace au fromage de chèvre 6

45€ per person. Drinks apart.
45€ par personne. Boissons à part.



TASTING MENU
MENU DEGUSTATION
dinner / dîner

Self-grown bread made from the ancient “Xeixa” wheat variety 1
Empordà extra virgin olive oil
Pain auto-cultivé fabriqué à partir de l'ancienne variété de blé “Xeixa” 1
Huile d'olive extra vierge de l'Empordà

Anchovy and tomato tartare 1, 4
Tartare d'anchois et tomates 1, 4

Seasonal mushrooms, Iberian ham and truffle hollandaise and Parmesan flakes 3, 6
Champignons de saison, jambon ibérique et à la truffe sauce hollandaise et copeaux de parmesan 3, 6

Fish and seafood soup 2, 4, 11
Soupe de poisson et de fruits de mer 2, 4, 11

Red mullet stuffed with sautéed vegetables 2, 4
Rouget farci aux légumes sautés 2, 4

Duck magret, “5 Aglans” with seasonal chutney and leeks
Magret de Canard « 5 Aglans », chutney de saison et poireaux

For dessert
Pour le dessert

Our artisanal sorbet
Notre sorbet artisanal

Chocolate ganache, liqueur cream, red berries and flaked salt 6
Ganache au chocolat, crème à la liqueur, fruits rouges et sel en flocons 6



55€ per person. Drinks apart.
55€ par personne. Boissons à part.

To share / À partager			
Toasted bread with tomato 1	2.75	1 Gluten	
Pain tosté à la tomate 1			
Anchovies from l’Escala 4	9.00	2 Crustacean 2 Crustacé	
Anchois de l’Escala 4			
Oyster Guillaudeau n° 3 natural or with tiger´s milk (1u) 11	5.65	3 Egg 3 Ouef	
Huîtres Guillaudeau n°3 au naturel ou au lait de tigre (1u) 11			
Steamed mussels in their juice 11	11.00	4 Fish 4 Poisson	
Moules vapeur dans leur jus 11			
Clams à la marinière 4, 11	16.00	5 Soy 5 Soja	
Palourdes à la marinière 4, 11			
Shrimp croquette (1u) 1, 2, 5, 6, 8	4.50	6 Milk 6 Lait	
Croquette de crevettes (1u) 1, 2, 5, 6, 8			
Iberian ham croquettes (4u) 1, 5, 6, 8	8.50	7 Nuts 7 Fruits à coque	
Croquettes de jambon ibérique (4u) 1, 5, 6, 8			
Fried fresh squid strips	16.00	8 Mustard 8 Moutarde	
Sticks de calmars frits			
“Patatas Bravas” 3	9.50	9 Sesam 9 Sèsame	
Crispy onion flower with lime mayonnaise 3	10.00	10 Celery 10 Céleri	
Fleur d'oignon croustillante avec mayonnaise au citron vert 3			
Fried chickpeas from our garden with and spicy salt	6.50	11 Shellfish 11 Crustacé	
Pois chiches frits de notre potager et sel épicé			
Hummus with chickpeas from our garden with papadum 1	8.00		
Hummus avec pois chiches de notre jardin et «papadum» 1			
Prawns from Cap De Creus grilled (150 g) 2	22.00		
Crevettes grillées du Cap de Creus (150 g) 2			
Grilled scampi (500 g) 2	32.00		
Écrevisses grillées (500 g) 2			
Iberian acorn-fed ham	Portion 50 gr	17.00	
Jambon ibérique de gland	Portion 100gr	32.00	

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

Our bread

Notre pain

Self-grown bread made from the ancient “Xeixa” wheat variety ¹ **3.50**

Empordà extra virgin olive oil

Pain auto-cultivé fabriqué à partir de l'ancienne variété de blé “Xeixa” ¹

Huile d'olive extra vierge de l'Empordà

Starters

Entrees

Caesar salad, with free range chicken, crispy bacon and anchovies ^{1, 4, 6} **14.00**

Salade Cesar avec poulet fermier, bacon croustillant et anchois ^{1, 4, 6}

Confit artichokes, seasonal mushrooms, creamy topinambur and organic egg ³ **16.00**

Artichauts confits, champignons de saison, topinambours crémeux et œuf bio ³

Anchovy tartlet with roasted peppers and onions ^{1, 4} **14.50**

Tartelette d'anchois avec des poivrons et des oignons confits ^{1, 4}

Salted cod brandade with beetroot petals ^{1, 4} **15.50**

Brandade de morue, pétales de betterave ^{1, 4}

Seasonal mushrooms, Iberian ham and truffle hollandaise and Parmesan flakes ^{3, 6} **18.00**

Champignons de saison, jambon ibérique et à la truffe sauce hollandaise et copeaux de parmesan ^{3, 6}

Red tuna tataki, dashi broth and mustard seeds ^{1, 4, 5, 8, 9} **20.00**

Tataki de thon rouge, bouillon dashi et graines de moutarde ^{1, 4, 5, 8, 9}

Starters
Entrees

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

Our Rices
Nos Riz

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

Main Courses
Plats Principaux

Grilled hake with mediterranean stew with tomatoes, garlic, capers and Kalamata olives 2, 4 Merlu grillée avec ragôut méditerranéen de tomates, ail, câpres et olives Kalamata 2, 4	22.00
Black monkfish, clam velouté and parsnip mille-feuille 4, 6, 11 Lotte noire, velouté de palourdes et mille-feuille de panais 4, 6, 11	25.00
Cod loin preserved with creamy almond and black garlic, grapes and gremolata 4, 7 Longe de morue confite, crémeux d'amande et d'ail noir, raisins et gremolata 4, 7	22.00
Red mullet stuffed with sautéed vegetables 2, 4 Rouget farci aux légumes sautés 2, 4	25.00
Today's Market Fish served with potatoes and tomatoes 4 Poisson de la Criée 4	60 €/kg
Fried scorpionfish with lettuce hearts, orange & soy sauce with tartar sauce 1, 3, 4, 5 Rascasse frite avec des cœurs de laitue, sauce à l'orange, avec sauce tartare 1, 3, 4, 5	90 €/kg
Stuffed pig's trotters with organic chickpeas sauce 1, 7 Pieds de porc farcis à la sauce aux pois chiches bio 1, 7	20.00
Spiced lamb, roasted sweet potato and Empordà apple Agneau épicé, patate douce rôtie et pomme d'Empordà	24.00
ECO beef patty with a small salad and chips Steak haché de bœuf ECO frites et petit salade	18.00
Duck magret, "5 Aglans" with seasonal fruit chutney and leeks Magret de Canard « 5 Aglans », chutney de fruits de saison et poireaux	20.00
ECO Angus Ribeye with salad, fries and chimichurri Steack de Surlonge Angus bio avec salade, frites et chimichurri	35.00
Low loin Milanese with roasted tomatoes 1, 3 Longe milanaise aux tomates rôties 1, 3	23.00

Cheese board and homemade jam (min. 2p)	1, 3, 4	18.00
Sheep's milk cheesecake with caramelized apples and honey	2, 3, 4	8.50
Fine apple pie and vanilla ice cream	1, 2, 3	9.00
Moist chocolate cake with white chocolate sauce	2, 3, 4	9.00
Light « Torrija » prepared with ECO xeixa bread cultivated in our garden, pineapple and coconut ice cream	1, 5	9.00
Hazelnut coulant with vanilla ice cream and cocoa	3, 4	9.00
Vanilla biscuit with chocolate sauce	2, 3, 4	9.00
Natural mango foam with yogurt and fresh lime	3, 4	8.50
Recuit de Fonteta (cottage cheese), honey and seasonal fruits	3	7.50
Orange carpaccio and grapefruit sorbet	5	8.00
Handmade ice creams (each scoop)	2, 3	4.50

Plateau de fromages fruits frais et confitures (min. 2p)	1, 3, 4	18.00
Gâteau au fromage de brebis, pommes caramélisées et miel	2, 3, 4	8.50
Fine tarte aux pommes et glace vanille	1, 2, 3	9.00
Gâteau au chocolat moelleux et sauce au chocolat blanc	2, 3, 4	9.00
Torrija légère avec pain ECO « xeixa » cultivé dans nos champs, ananas rôti et glace de coco	1, 5	9.00
Coulant de noisettes, glace vanille et cacao	3, 4	9.00
Biscuit vanille et sauce au chocolat	2, 3, 4	9.00
Mousse de mangue naturelle au yaourt et citron vert frais	3, 4	8.50
Recuit de fromage, miel et fruits de saison	3	7.50
Carpaccio d'orange et sorbet au pamplemousse	5	8.00
Glaces artisanales (chaque boule)	2, 3	4.50

1 Glute  2 Egg  3 Milk 

4 Nuts  5 Vegan option 

1 Gluten  2 Ouef  3 Lait 

4 Fruits à coque  5 Option végétalienne 

For kids
Pour les enfants

Macaroni or spaghetti with sauce of your choice 1, 3, 6
(carbonara, bolognese or tomato sauce)

9.00

Macaroni ou spaghetti avec sauce au choix
(carbonara, bolognaise ou à la tomate)

1 Gluten 

2 Crustacean 
2 Crustacé

Grated beef cannelloni 1, 3, 6

9.00

Cannellonis à la viande gratinés

3 Egg 
3 Ouef

Cuban style rice 3

6.50

Riz à la cubaine

4 Fish 
4 Poison

Chicken croquettes 1, 3, 6

7.50

Croquettes de poulet

5 Soy 
5 Soja

Chicken fingers 1, 3, 6

9.00

Fingers de poulet

6 Milk 
6 Lait

7 Nuts 
7 Fruits à coque

Battered hake with fries or salad 1, 3, 4, 6

10.00

Merlu battu avec frites ou salade

8 Mustard 
8 Moutarde

Veal milanese with fries or salad 1, 3, 6

10.00

Veau "milanesa" avec frites ou salade

9 Sesam 
9 Sèsame

Nutella crêpe 1, 3, 6

5.00

Crêpe au Nutella

10 Celery 
10 Céleri

Homemade ice creams (each scoop) 3, 6

4.50

Glaces artisanales (chaque boule)

11 Shellfish 
11 Crustacé