

menú hostalempúries

ALMUERZO / DINAR

PARA EMPEZAR / PER COMENÇAR

Pan de cultivo propio hecho usando la variedad de trigo antiguo “Xeixa”
con aceite de oliva virgen extra del Empordà 1,12

*Pa de cultiu propi fet usant la varietat de blat antic “Xeixa”
amb oli d’oliva verge extra de l’Empordà 1,12*

Tartar de anchoas y tomate 1,4

Tàrtar d’anxoves i tomàquet 1,4

Ensalada de temporada 12

Amanida de temporada 12

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

PARA TERMINAR / PER ACABAR

Arroz Hostal Empúries con gambas rojas 2,4

Arròs Hostal Empúries amb gambes vermelles 2,4

DE POSTRE / DE POSTRE

Fresas con vinagre balsámico, pimienta rosa y helado de queso de cabra 6,12

Maduixes amb vinagre balsàmic, pebre rosa i gelat de formatge de cabra 6,12

45€ por persona. Bebidas aparte.

45€ per persona. Begudes apart.



menú degustación / degustació

CENA / SOPAR

PARA EMPEZAR / PER COMENÇAR

Pan de cultivo propio hecho usando la variedad de trigo antiguo “Xeixa”
con aceite de oliva virgen extra del Empordà 1,12

*Pa de cultiu propi fet usant la varietat de blat antic “Xeixa”
amb oli d’oliva verge extra de l’Empordà 1,12*

Tartar de anchoas y tomate 1,4

Tàrtar d’anxoves i tomàquet 1,4

Guisantes a la catalana con butifarra negra, jamon y menta

Pèsols a la catalana amb botifarra negra, pernil i menta

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 5 Aglans con salsa de frutos rojo y Pedro Ximénez, con puré de
remolacha

Magret 5 Aglans amb salsa de fruits vermells i Pedro Ximénez, amb puré de remolatxa

DE POSTRE / DE POSTRE

Nuestro sorbete artesanal 12

El nostre sorbet artesanal 12

Ganache de chocolate, crema de licor, frutos rojos y sal en escamas 3,6,12

Ganache de xocolata, crema de licor, fruits vermelles i sal d’escames 3,6,12

55€ por persona. Bebidas aparte.

55€ per persona. Begudes apart.



PARA PICAR / PER PICAR

SUPL. TERRAZA: +2,5€ / adulto
 SUPL. TERRASSA: +2,5€ / adult

Pan de vidrio tostado con tomate 1,12	3.50
<i>Coca de vidre torrada amb tomàquet</i> 1,12	
Anchoas de l'Escala 4	9.00
<i>Anxoves de l'Escala</i> 4	
Ostras Guillaudeau n°3 naturales o con leche de tigre (1u) 11	6.50
<i>Ostres Guilardeau n°3 naturals o amb llet de trigre (1u)</i> 11	
Mejillones al vapor en su jugo 11	12.00
<i>Musclos al vapor amb el seu suc</i> 11	
Almejas a la marinera 4,11	17.00
<i>Cloïsses a la marinera</i> 4,11	
Croqueta de gambas (1u) 1,2,5,6,8	4.50
<i>Croqueta de gambes (1u)</i> 1,2,5,6,8	
Croquetas de jamón ibérico (4u) 1,5,6,8	8.50
<i>Croquetes de pernil ibèric (4u)</i> 1,5,6,8	
Rabas de calamar de potera	17.50
<i>Raves de calamar de potera</i>	
“Patatas Bravas” 3,12	9.50
Flor de cebolla crujiente con mayonesa casera de lima 3,12	11.00
<i>Flor de ceba cruixent amb maionesa casolana de llima</i> 3,12	
Garbanzos fritos de nuestro huerto y sal especiada 12	6.50
<i>Cigrons fregits del nostre hort i sal especiada</i> 12	
Hummus con garbanzos de nuestro huerto 1,12	8.00
<i>Hummus amb cigrons del nostre hort</i> 1,12	
Gambas del Cap de Creus a la plancha (150 g) 2	25.00
<i>Gambes del Cap de Creus a la planxa (150 g)</i> 2	
Cigalas a la plancha (500 g) 2	32.00
<i>Escamarlans a la planxa (500 g)</i> 2	
Paleta ibérica de bellota	Ración 50 gr 17.00
<i>Espatlla ibèrica de gla</i>	Ración 100 gr 32.00

La carta Bistró del Mar



NUESTRO PAN / EL NOSTRE PA

Pan de cultivo propio hecho usando la variedad de trigo antiguo “Xeixa” 4.50
con aceite de oliva virgen extra del Empordà 1,12
Pa de cultiu propi fet usant la varietat de blat antic “Xeixa”
amb oli d’oliva verge extra de l’Empordà 1,12

PRIMEROS / PRIMERS

Ensalada César con pollo de campo, croutons, beicon crujiente y anchoas 1,4,6 15.00
Amanida Cèsar amb pollastre de pagès, crostons, bacó cruixent i anxoves 1,4,6

Endivias caramelizadas, sardinas ahumadas y vinagreta de mostaza 1,7,8 16.00
Endívies caramel·litzades, sardines fumades i vinagreta de mostassa 1,7,8

Alcachofas confitadas, setas de temporada, cremoso de topinambur y huevo ECO 3,12 17.00
Carxofes confitades, bolets de temporada, cremós de topinambur i ou ECO 3,12

Brandada de bacalao con pétalos de remolacha 1,4 16.00
Brandada de bacallà amb pètals de remolatxa 1,4

Tataki de atún rojo, alga wakame, salsa teriyaki, wasabi 1,4,5,8,9 22.00
Tataki de tonyina vermella, alga wakame, salsa teriyaki, wasabi 1,4,5,8,9

Guisantes a la catalana con butifarra negra, jamón y menta 10 22.00
Pèsols a la catalana amb botifarra negra, pernil i menta 10

1. GLUTEN

2. CRUSTÁCEOS / CRUSTACIS

3. HUEVOS / OUS

4. PESCADO / PEIX

5. SOJA

6. LECHE / LLET

7. FRUTOS SECOS / FRUITA SECA

8. MOSTAZA / MOSTASSA

9. SÉSAMO / SÈSAM

10. APIO / API

11. MOLUSCOS / MOL·LUSCS

12. VEGETARIANO / VEGETARIÀ



PRIMEROS / PRIMERS

Sopa de pescado y mariscos 2,4,11 17.50
Sopa de peix i marisc 2,4,11

Caballa en salazón y escabeche casero 4 17.00
Verat en salaó i escabetx casolà 4

Vieiras a la plancha, papada ibérica y emulsión de maria luisa 6,11 21.00
Vieires a la planxa, panxeta ibèrica i emulsió de maria llüisa 6,11

ARROCES / ARROSSOS

Arroz Hostal Empúries con gambas rojas 2,4 26.00 P/P
Arròs Hostal Empúries amb gambes vermelles 2,4

Arroz de verduras de temporada 10,12 20.00 P/P
Arròs de verdures de temporada 10,12

Arroz caldoso con frutos de mar 2,4 27.00 P/P
Arròs caldós amb fruits de mar 2,4

Arroz negro del Hostal (min. 2p) 2,4 27.00 P/P
Arròs negre de l'Hostal 2,4

Arroz cremoso de bogavante (min. 2p) 2,4 35.00 P/P
Arròs cremós de llamàntol 2,4

SEGUNDOS / SEGONS

<p>“Tortellinis” de queso de cabra, berenjena y portobelos con tomate, olivas y alcaparras 1,3,12 <i>“Tortellinis” de formatge de cabra, albergínia i portobelos amb tomàquet, olives i tàperes.</i> 1,3,12</p>	22.00
<p>Merluza con salsa holandesa acompañado de hinojos y celerí asado 3,4 <i>Lluç amb salsa holandesa acompanyat de fonolls i api rostit</i> 3,4</p>	24.00
<p>Suquet de rape con cigalas y gambas 2,4,7,11 <i>Suquet de rap amb escamarlans i gambes</i> 2,4,7,11</p>	26.00
<p>Lomo de bacalao confitado con cremoso de almendras y ajo negro, uvas y gremolata 4,7 <i>Llom de bacallà confitat amb cremós d’ametlles i all negre, raïms i gremolata</i> 4,7</p>	23.00
<p>Salmonete relleno de verduras salteadas 2,4 <i>Roger farcit de verdures saltejades</i> 2,4</p>	27.00
<p>Pescado de lonja al horno con patatas y tomates 4 <i>Peix de llotja al forn amb patates i tomàquets</i> 4</p>	75€ /KG
<p>Escórpora frita con cogollos, salsa de soja y naranja y salsa tártara 1,3,4,5 <i>Escòrpora fregida amb cabdells, salsa de soja i taronges i salsa tàrtara</i> 1,3,4,5</p>	90€ /KG
<p>Chuleta de cerdo ibérica con endivias y manzana del Empordà <i>Costella de porc ibèric amb endívies i poma de l’Empordà</i></p>	22.00
<p>Cordero especiado y boniato escalivado <i>Xai especiat i moniato escalivat</i></p>	25.00
<p>Hamburguesa ECO de ternera, patatas fritas y mini ensalada 8 <i>Hamburguesa ECO de vedella, patates fregides i mini amanida</i> 8</p>	19.00
<p>Magret 5 Aglans con salsa de frutos rojo y Pedro Ximénez, con puré de remolacha <i>Magret 5 Aglans amb salsa de fruits vermells i Pedro Ximénez, amb puré de remolatxa</i></p>	22.00
<p>Lomo bajo de Angus ecológico con ensalada, patatas fritas y chimichurri <i>Llom baix d’Angus ecològic amb amanida, patates fregides i ximixurri</i></p>	35.00
<p>Milanesa de lomo bajo con tomates asados 1,3 <i>Milanesa de llom baix amb tomàquets rostits</i> 1,3</p>	23.00



POSTRES

Tabla de quesos y mermelada casera (min. 2p) 1,6,12 <i>Taula de formatges i melmelada casolana (min. 2 p) 1,6,12</i>	18.00
Nuestra tarta de queso con leche de oveja ECO, galleta de avena integral y manzana asada 3,6 <i>El nostre pastís de formatge amb llet d'ovella ECO, galeta de civada i poma rostida 3,6</i>	8.50
Tarta fina de manzanas y helado de vainilla 1,3,6,12 <i>Pastís fi de pomes i gelat de vainilla 1,3,6,12</i>	9.00
Torta húmeda de chocolate y salsa de chocolate blanco y lavanda 3,6,7,12 <i>Pastís humit de xocolata i salsa de xocolata blanca i espígol 3,6,7,12</i>	9.00
Torrija ligera de pan de “xeixa” ECO cultivada en nuestros campos, piña y helado de coco 1,12 <i>“Torrija” lleugera de pa de xeixa ECO cultivada als nostres camps, pinya i gelat de coco 1,12</i>	9.00
Coulant de avellana tostada, helado de vainilla casero y cacao 6,7,12 <i>Coulant d'avellana torrada, gelat casolà de vainilla i cacau 6,7,12</i>	9.00
Biscuit de vainilla y salsa de chocolate 3,6,7,12 <i>Biscuit de vainilla i salsa de xocolata 3,6,7,12</i>	9.00
Espuma de mango natural con yogurt y lima fresca 6,12 <i>Escuma de mango natural amb iogurt i llima fresca 6,12</i>	8.50
Recuit de Fonteta, miel de Mont-Ras y frutas de temporada 6,12 <i>Recuit del Fonteta, mel de Mont-Ras i fruites de temporada 6,12</i>	7.50
Carpaccio de naranja y sorbete de pomelo 12 <i>Carpaccio de taronja i sorbet d'aranja 12</i>	8.00
Helados artesanales (por bola) 3,6,12 <i>Gelats artesanals (per bola) 3,6,12</i>	4.50

1. GLUTEN

2. CRUSTÁCEOS / CRUSTACIS

3. HUEVOS / OUS

4. PESCADO / PEIX

5. SOJA

6. LECHE / LLET

7. FRUTOS SECOS / FRUITA SECA

8. MOSTAZA / MOSTASSA

9. SÉSAMO / SÈSAM

10. APIO / API

11. MOLUSCOS / MOL·LUSCS

12. VEGETARIANO / VEGETARIÀ

menú para niños

/ per nens



Macarrones o spaghetti con salsa a elegir (carbonara, bolognesa o de tomate) 1,3,6	9.00
<i>Macarrons o spaghetti amb salsa per a triar (carbonara, bolognesa o de tomàquet) 1,3,6</i>	
Canelones de ternera gratinados 1,3,6	9.00
<i>Canelons de carn gratinats 1,3,6</i>	
Arroz a la cubana 3,12	6.50
<i>Arròs a la cubana 3,12</i>	
Croquetas de pollo 1,3,6	7.50
<i>Croquetes de pollastre 1,3,6</i>	
Fingers de pollo 1,3,6	9.00
<i>Fingers de pollastre 1,3,6</i>	
Merluza rebozada con patatas fritas o ensalada 1,3,4,6	10.00
<i>Lluç arrebossat amb patates fregides o amanida 1,3,4,6</i>	
Milanesa de ternera con patatas fritas o ensalada 1,3,6	10.00
<i>Milanesa de vedella amb patates fregides o amanida 1,3,6</i>	
Crêpe de Nutella 1,3,6,12	5.00
<i>Crêpe de Nutella 1,3,6,12</i>	
Helados artesanales (cada bola) 3,6,12	4.50
<i>Gelats artesanals (per cada bola) 3,6,12</i>	

1. GLUTEN

2. CRUSTÁCEOS / CRUSTACIS

3. HUEVOS / OUS

4. PESCADO / PEIX

5. SOJA

6. LECHE / LLET

7. FRUTOS SECOS / FRUITA SECA

8. MOSTAZA / MOSTASSA

9. SÉSAMO / SÈSAM

10. APIO / API

11. MOLUSCOS / MOL·LUSCS

12. VEGETARIANO / VEGETARIÀ