

menú hostalempúries

LUNCH / DÉJEUNER

TO START WITH / POUR COMMENCER

Self-grown bread made from the ancient “Xeixa” wheat variety
with Empordà extra virgin olive oil 1,12

*Pain auto-cultivé fabriqué à partir de l'ancienne variété de blé “Xeixa”
avec huile d'olive extra vierge de l'Empordà 1,12*

Anchovy and tomato tartare 1,4

Tartare d'anchois et tomates 1,4

Seasonal salad 12

Salade de saison 12

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 REPA S

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 6,12

Fraises au vinaigre balsamique, poivre rose et glace au fromage de chèvre 6,12

—

45€ per person. Drinks apart.

45€ par personne. Boissons à part.



Tasting menu */menu degustation*

DINNER / DÎNER

TO START / POUR COMMENCER

Self-grown bread made from the ancient “Xeixa” wheat variety
with Empordà extra virgin olive oil 1,12

*Pain auto-cultivé fabriqué à partir de l'ancienne variété de blé “Xeixa”
avec huile d'olive extra vierge de l'Empordà 1,12*

Anchovy and tomato tartare 1,4

Tartare d'anchois et tomates 1,4

Catalan-style peas with black sausage, ham, and mint

Petits pois à la catalane avec boudin noir, jambon et menthe

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 3,6

Ganache au chocolat, crème à la liqueur, fruits rouges et sel en flocons 3,6

55€ per person. Drinks apart.

55€ par personne. Boissons à part.



La carta Bistró del Mar



OUR BREAD / NOTRE PAIN

Self-grown bread made from the ancient “Xeixa” wheat variety with Empordà extra virgin olive oil 1,12 4.50
Pain auto-cultivé fabriqué à partir de l'ancienne variété de blé “Xeixa” avec huile d'olive extra vierge de l'Empordà 1,12

STARTERS / ENTREES

Caesar salad, with free range chicken, crispy bacon and anchovies 1,4,6 15.00
Salade Cesar avec poulet fermier, bacon croustillant et anchois 1,4,6

Caramelized endives, smoked sardines, and mustard vinaigrette 1,7,8 16.00
Endives caramélisées, sardines fumées et vinaigrette à la moutarde 1,7,8

Confit artichokes, seasonal mushrooms, creamy topinambur and organic egg 3,12 17.00
Artichauts confits, champignons de saison, topinambours crémeux et œuf bio 3,12

Salted cod brandade with beetroot petals 1,4 16.00
Brandade de morue, pétales de betterave 1,4

Red tuna tataki, dashi broth and mustard seeds 1,4,5,8,9 22.00
Tataki de thon rouge, bouillon dashi et graines de moutarde 1,4,5,8,9

Catalan-style peas with black sausage, ham, and mint 22.00
Petits pois à la catalane avec boudin noir, jambon et menthe

1. GLUTEN

2. CRUSTACEAN / CRUSTACÉ

3. EGG / OUEF

4. FISH / POISON

5. SOY / SOJA

6. MILK / LAIT

7. NUTS / FRUITS À COQUE

8. MUSTARD / MOUTARDE

9. SESAM / SÈSAME

10. CELERY / CÉLERI

11. SHELLFISH / CRUSTACÉ

12. VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN

TO SHARE / À PARTAGER

TERRACE SUPPL: +2,5€ / adult
 SUPPL. TERRASSE: +2,5€ / adulte

Toasted bread with tomato 1,12 <i>Pain toasté à la tomate</i> 1,12		3.50
Anchovies from l'Escala 4 <i>Anchois de l'Escala</i> 4		9.00
Oyster Guillaudeau n° 3 natural or with tiger's milk (1u) 11 <i>Huîtres Guillaudeau n°3 au naturel ou au lait de tigre (1u)</i> 11		6.50
Steamed mussels in their juice 11 <i>Moules vapeur dans leur jus</i> 11		12.00
Clams à la marinière 4,11 <i>Palourdes à la marinière</i> 4,11		17.00
Shrimp croquette (1u) 1,2,5,6,8 <i>Croquette de crevettes (1u)</i> 1,2,5,6,8		4.50
Iberian ham croquettes (4u) 1,5,6,8 <i>Croquettes de jambon ibérique (4u)</i> 1,5,6,8		8.50
Fried fresh squid strips <i>Sticks de calmars frits</i>		17.50
“Patatas Bravas” 3,12		9.50
Crispy onion flower with lime mayonnaise 3,12 <i>Fleur d'oignon croustillante avec mayonnaise au citron vert</i> 3,12		10.00
Fried chickpeas from our garden with and spicy salt 12 <i>Pois chiches frits de notre potager et sel épicé</i> 12		6.50
Hummus with chickpeas from our garden with papadum 1,12 <i>Hummus avec pois chiches de notre jardin et «papadum»</i> 1,12		8.00
Prawns from Cap de Creus grilled (150 g) 2 <i>Crevettes grillées du Cap de Creus (150 g)</i> 2		25.00
Grilled scampi (500 g) 2 <i>Écrevisses grillées (500 g)</i> 2		32.00
Iberian acorn-fed ham	Portion 50 gr	17.00
<i>Jambon ibérique de gland</i>	Portion 100 gr	32.00



STARTERS / ENTREES

Fish and seafood soup 2,4,11 <i>Soupe de poisson et de fruits de mer</i> 2,4,11	17.50
Salt-cured and house-marinated varat <i>Varat en salaison et en escabèche maison</i>	17.00
Grilled scallops with Iberian pork jowl and lemon verbena emulsion 6,11 <i>Coquilles Saint-Jacques grillées, bajoue ibérique et émulsion de citron ver veine</i> 6,11	21.00

OUR RICES / NOS RIZ

Hostal Empúries dry rice with red prawn 2,4 <i>Riz traditionnel de l'Hostal Empuries avec crevettes</i> 2,4	26.00 P/P
Rice with seasonal vegetables 10,12 <i>Riz aux légumes de saison</i> 10,12	20.00 P/P
Soupy rice with seafood 2,4 <i>Riz au bouillon aux fruits de mer</i> 2,4	27.00 P/P
Hostal's black rice with squid ink (min. 2p) 2,4 <i>Riz noir à l'encre de seiche de l'Hostal</i> 2,4	27.00 P/P
Lobster creamy rice (min. 2p) 2,4 <i>Riz crémeux au homard</i> 2,4	35.00 P/P

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Goat cheese “tortellinis” with eggplant and portobello mushrooms, served with tomato, olives, and capers 1,3,12 <i>“Tortellinis” au fromage de chèvre, aubergine et champignons portobello, avec tomate, olives et câpres 1,3,12</i>	22.00
Hake with hollandaise sauce, served with roasted fennel and celeriac 3,4 <i>Merlu au sauce hollandaise, accompagné de fenouil et céleri-rave rôtis 3,4</i>	24.00
Monkfish stew with Norway lobsters and prawns 2,4,7,11 <i>Ragoût de lotte aux langoustines et crevettes 2,4,7,11</i>	23.00
Cod loin preserved with creamy almond and black garlic, grapes and gremolata 4,7 <i>Longe de morue confite, crémeux d'amande et d'ail noir, raisins et gremolata 4,7</i>	26.00
Red mullet stuffed with sautéed vegetables 2,4 <i>Rouget farci aux légumes sautés 2,4</i>	27.00
Today 's Market Fish served with potatoes and tomatoes 4 <i>Poisson de la Criée 4</i>	75€ /KG
Fried scorpionfish with lettuce hearts, orange & soy sauce with tartar sauce 1,3,4,5 <i>Rascasse frite avec des cœurs de laitue, sauce à l'orange, avec sauce tartare 1,3,4,5</i>	90€ /KG
Iberian pork chop with roasted endives and Empordà apple <i>Côte de porc ibérique avec endives et pomme d'Empordà</i>	22.00
Spiced lamb, roasted sweet potato <i>Agneau épicé, patate douce rôtie</i>	25.00
ECO beef patty with a small salad and chips 8 <i>Steak haché de bœuf ECO frites et petit saladea 8</i>	19.00
5 Acorns duck breast with red fruit and Pedro Ximénez sauce, served with beetroot purée <i>Magret de canard 5 glands avec sauce aux fruits rouges et Pedro Ximénez, purée de betteraves</i>	22.00
ECO Angus Ribeye with salad, fries and chimichurri <i>Steack de Surlonge Angus bio avec salade, frites et chimichurri</i>	35.00
Low loin Milanese with roasted tomatoes 1, 3 <i>Longe milanaise aux tomates rôties 1, 3</i>	23.00

DESSERT

Cheese board and homemade jam (min. 2p) 1,3,4 <i>Plateau de fromages fruits frais et confitures (min. 2 p)</i> 1,3,4	18.00
Sheep's milk cheesecake with caramelized apples and honey 2,3,4 <i>Gâteau au fromage de brebis, pommes caramélisées et miel</i> 2,3,4	8.50
Fine apple pie and vanilla ice cream 1,2,3 <i>Fine tarte aux pommes et glace vanille</i> 1,2,3	9.00
Moist chocolate cake with white chocolate sauce 2,3,4 <i>Gâteau au chocolat moelleux et sauce au chocolat blanc</i> 2,3,4	9.00
Light "Torrija" prepared with ECO "Xeixa" bread cultivated in our garden, pineapple and coconut ice cream 1,5 <i>«Torrija» légère avec pain ECO «Xeixa» cultivé dans nos champs, ananas rôti et glace de coco</i> 1,5	9.00
Hazelnut coulant with vanilla ice cream and cocoa 3,4 <i>Coulant de noisettes, glace vanille et cacao</i> 3,4	9.00
Vanilla biscuit with chocolate sauce 2,3,4 <i>Biscuit vanille et sauce au chocolat</i> 2,3,4	9.00
Natural mango foam with yogurt and fresh lime 3,4 <i>Mousse de mangue naturelle au yaourt et citron vert frais</i> 3	8.50
Recuit de Fonteta (cottage cheese), honey and seasonal fruits 3 <i>Recuit de fromage, miel et fruits de saison</i> 3	7.50
Orange carpaccio and grapefruit sorbet 5 <i>Carpaccio d'orange et sorbet au pamplemousse</i> 5	8.00
Handmade ice creams (each scoop) 2,3 <i>Glaces ar tisanales (chaque boule)</i> 2,3	4.50



menú for kids

/ pour les enfants



Macaroni or spaghetti with sauce of your choice (carbonara, bolognese or tomato sauce) 1,3,6 <i>Macaroni ou spaghetti avec sauce au choix (carbonara, bolognaise ou à la tomate) 1,3,6</i>	9.00
Grated beef cannelloni 1,3,6 <i>Cannellonis à la viande gratinés 1,3,6</i>	9.00
Cuban style rice 3 <i>Riz à la cubaine 3</i>	6.50
Chicken croquettes 1,3,6 <i>Croquettes de poulet 1,3,6</i>	7.50
Chicken fingers 1,3,6 <i>Fingers de poulet 1,3,6</i>	9.00
Battered hake with fries or salad 1,3,4,6 <i>Merlu battu avec frites ou salade 1,3,4,6</i>	10.00
Veal milanese with fries or salad 1,3,6 <i>Veau "milanesa" avec frites ou salade 1,3,6</i>	10.00
Nutella crêpe 1,3,6 <i>Crêpe au Nutella 1,3,6</i>	5.00
Homemade ice creams (each scoop) 3,6 <i>Glaces artisanales (chaque boule) 3,6</i>	4.50

1. GLUTEN

2. CRUSTACEAN / CRUSTACÉ

3. EGG / OUEF

4. FISH / POISON

5. SOY / SOJA

6. MILK / LAIT

7. NUTS / FRUITS À COQUE

8. MUSTARD / MOUTARDE

9. SESAM / SÈSAME

10. CELERY / CÉLERI

11. SHELLFISH / CRUSTACÉ

12. VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN