

*menú de*  
SANT JORDI

RESERVATIONS

[info@hostalempuries.com](mailto:info@hostalempuries.com)

972 77 02 07

hostal empúries

# *menú de Sant Jordi*

Cured gilt-head bream, asparagus,  
and vegetable emulsion

Red mullet on beet leaves  
and cherries

Duck magret cooked medium with morel  
and artichoke stew

Chocolate and rose cream, red berries,  
and raspberry sorbet

---

*white*

Can Sumoi Blanc  
(Xarel·lo) – DO Penedès

*red*

Ulls negres 2022  
(Garnacha) DO. Empordà

*cava*

De Nit Brut Nature Raventós i Blanc  
(Macabeu, Monastrell, Peralada, Xarel·lo) – DO Cava

---

Water and coffee

*PVP: 62 €/pp*

AVAILABLE APRIL 23, 24 AND 25

# *menú de Sant Jordi*

Daurade royale marinée, asperges  
et émulsion de légumes

Rouget sur feuilles de betterave  
et cerises

Magret de canard cuit à point avec ragoût  
de morilles et artichauts

Crèmeux au chocolat et à la rose,  
fruits rouges et sorbet à la framboise

---

*blanc*

Can Sumoi Blanc  
(Xarel·lo) – DO Penedès

*rouge*

Ulls negres 2022  
(Garnacha) DO. Empordà

*cava*

De Nit Brut Nature Raventós i Blanc  
(Macabeu, Monastrell, Peralada, Xarel·lo) – DO Cava

---

Eau et café

*PVP: 62 €/pp*

DISPONIBLE LES 23, 24 ET 25 AVRIL