Disponible del 7 al 22 de diciembre

MENÚ GALA

Reservas:

+34 972 770 207
gruposyeventos@hostalempuries.com

hostal empúries

Menú *Gala*

Disponible del 7 al 22
de diciembre 2026

/ PRIMEROS A ELEGIR

Hojaldre crujiente con
cigalas, verduras salteadas
y vinagreta de avellanas

Crema de calabaza
ecológica con vieira,
picatostes y aceite de vainilla

Puerros al horno con salsa
de almendras, ventresca
de atún confitada *y limón*

/ POSTRES A ELEGIR

Manzana de Girona
salteada con mantequilla,
helado de ratafía y nueces,
hojaldre y vainilla

Carpaccio de piña
marinada al ron con
brioche, lima y helado de
coco

Pastel tibio de chocolate y
dátil con helado de té Earl
Grey y crumble de café

/ SEGUNDOS A ELEGIR

Meloso de ternera con
setas de temporada, patata
y espárrago verde

Merluza a la plancha con
beurre blanc de cava,
hinojo *y guisantes del*
Maresme

Verduras de temporada
en papillote con *tofu*
ahumado y nueces

62€ | Precio sin bebidas.
IVA incluido

+34 972 770 207
gruposyeventos@hostalempuries.com

Disponible del 7 al 22 de diciembre

MENÚ PARA COMPARTIR

Reservas:

+34 972 770 207
gruposyeventos@hostalempuries.com

hostal empúries

Menú *para* Compartir

Disponible del 7 al 22
de diciembre 2026

/ ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón de bellota 100%
con almendras tostadas
y pan con tomate

Blini de salmón marinado
con ensalada Waldorf
y manzana verde

Mini savarin relleno de
carrillera de cerdo con
cebolla roja y cilantro

Crujiente de gamba roja
marinada con mayonesa
de sus cabezas y lima

Ensalada de otoño con
rebozuelos, castañas,
calabaza al romero y
vinagreta de Módena de 5 años

/ PRINCIPALES A ELEGIR

Suquet de rape al estilo
pescador con cigalas
y gamba

Cordero relleno de
frutos secos con puré
de boniato, *escarola*
y granada

/ POSTRE

Strudel de pera asada con
frutos secos, crema inglesa
y helado de nata

62€ | Precio sin bebidas.
IVA incluido

+34 972 770 207
gruposyeventos@hostalempuries.com