Disponible del 7 al 22 de desembre

MENÚ GALA

Reserves:

+34 972 770 207
gruposyeventos@hostalempuries.com

hostal empúries

Menú *Gala*

Disponible del 7 al 22
de desembre 2026

/ PRIMERS A ESCOLLIR

Pasta de full cruixent
amb escamarlans, verdures
saltades *i vinagreta d'avellanes*

Crema de carbassa ecològica
amb vieira, *crostons de pa i oli de vainilla*

Porros al forn amb salsa
d'ametlles, ventresca de
tonyina confitada *i llimona*

/ POSTRES A ESCOLLIR

Poma de Girona saltada amb
mantega, gelat de ratafia i
nous, pasta de full i vainilla

Carpaccio de pinya marinada
al rom amb brioix, llima i
gelat de coco

Pastís tebi de xocolata i dàtil
amb gelat de te Earl Grey i
crumble de cafè

/ SEGONS A ESCOLLIR

Melós de vedella amb
bolets de temporada,
patata *i espàrrec verd*

Lluç a la planxa amb
beurre blanc de cava,
fonoll *i pèsols del Maresme*

Verdures de temporada en
papillota amb *tofu fumat i nous*

62€ | Preu sense begudes.
IVA inclòs

+34 972 770 207
gruposyeventos@hostalempuries.com

Disponible del 7 al 22 de desembre

MENÚ PER COMPARTIR

Reserves:

+34 972 770 207
gruposyeventos@hostalempuries.com

hostal empúries

Menú *per* Compartir

Disponible del 7 al 22
de desembre 2026

/ PRIMERS A COMPARTIR

Pernil d'aglà 100% amb ametlles torrades *i pa amb tomàquet*

Blini de salmó marinat amb amanida Waldorf *i poma verda*

Mini savarin farcit de galta de porc amb *ceba vermella i coriandre*

Cruixent de gamba vermella marinada amb maionesa *dels seus caps i llima*

Amanida de tardor amb rossinyols, castanyes, carbassa al romaní i *vinagreta de Mòdena de 5 anys*

/ PRINCIPALS A ESCOLLIR

Suquet de rap estil *pescadors amb escamarlans i gamba*

Xai farcit de fruits secs amb puré de moniato, *escarola i magrana*

/ POSTRES

Strudel de pera rostida amb fruits secs, salsa anglesa *i gelat de nata*

62€ | Preu sense begudes.
IVA inclòs

+34 972 770 207
gruposyeventos@hostalempuries.com