Disponible du 7 au 22 décembre

MENU GALA

Réservations:

+34 972 770 207
gruposyeventos@hostalempuries.com

hostal empúries

Menu *Gala*

Disponible du 7 au 22 décembre 2026

/ ENTRÉES AU CHOIX

Feuilleté croustillant aux langoustines, légumes sautés *et vinaigrette aux noisettes*

Crème de potiron bio à la Saint-Jacques, *croûtons et huile à la vanille*

Poireaux rôtis, sauce aux amandes, ventrèche de thon confite *et citron*

/ DESSERTS AU CHOIX

Pomme de Gérone poêlée au beurre, glace au ratafia et aux noix, feuilletage et vanille

Carpaccio d'ananas mariné au rhum, brioche, citron vert et glace coco

Gâteau tiède au chocolat et aux dattes, glace au thé Earl Grey et crumble au café

/ PLATS AU CHOIX

Fondant de veau aux champignons de saison, pommes de terre *et asperges vertes*

Merlu à la plancha, beurre blanc au cava, fenouil *et petits pois du Maresme*

Légumes de saison en papillote, *tofu fumé et noix*

62€ | Prix hors boissons.
TVA incluse

+34 972 770 207
gruposyeventos@hostalempuries.com

Disponible du 7 au 22 décembre

MENU À PARTAGER

Réservations :

+34 972 770 207
gruposyeventos@hostalempuries.com

hostal empúries

Menu *à* Partager

Disponible du 7 au 22 décembre 2026

/ ENTRÉES À PARTAGER

Jambon ibérique de bellota 100 %, amandes grillées *et pain à la tomate*

Blini au saumon mariné, salade Waldorf *et pomme verte*

Mini savarin farci à la joue de porc, *oignon rouge et coriandre*

Croustillant de crevette rouge marinée, mayonnaise *de ses têtes et citron vert*

Salade d'automne aux girolles, châtaignes, courge au romarin et *vinaigrette de Modène 5 ans*

/ PLATS AU CHOIX

Suquet de lotte *façon pêcheur aux langoustines et crevettes*

Agneau farci aux fruits secs, purée de patate douce, *frisée et grenade*

/ DESSERT

Strudel de poire rôtie aux fruits secs, crème anglaise *et glace à la crème*

62€ | Prix hors boissons.
TVA incluse

+34 972 770 207
gruposyeventos@hostalempuries.com