menú hostalempúries

LUNCH / DÉJEUNER

TO START WITH / POUR COMMENCER

Homegrown bread made with the ancient "Xeixa" wheat variety and extra virgin olive oil from the Empordà 1,12
Pain auto-cultivé fabriqué à partir de l'ancienne variétée de blé "Xeixa" et huile d'olive vierge extra de l'Empordà 1,12

Our apetizzer
Notre apéritif

Seasonal salad 12
Salade de saison 12

Homemade prawn croquettes 1,2,5,6,8
Croquettes de crevette maison 1,2,5,6,8

Grilled clams and langoustines 2,11,13
Palourdes et langoustines grillées 2,11,13

TO FINISH THE MEAL / ET POUR FINIR LE REPAS

Hostal Empúries rice with red prawn 2,4
Riz de l'Hostal Empúries aux crevettes rouges 2,4

AS DESSERT / LE DESSERT

Girona apple sautéed with ratafia ice cream and puff pastry 1,3,6.7
Pomme de Gérone sautée avec glace de ratafia et feuilleté 1,3,6,7

55€ per person. Whole table. Drinks apart.
55€ par personne. Table complète. Boissons à part.



TO SHARE / À PARTAGER

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

Toasted bread with tomato 1,12 *Pain tosté à la tomate* 1,12	3.50
Anchovies from l'Escala 4 *Anchois de l'Escala* 4	11.50
Oyster Guillardeau nº 3 natural or with citrus marinade (1u) 11 *Huîtres Guillardeau nº3 au naturel ou en escabèche aux agrumes (1u)* 11	6.50
Steamed mussels in their juice 11 *Moules vapeur dans leur jus* 11	14.00
Clams à la marinière 4,11,13 *Palourdes à la marinière* 4,11,13	18.00
Shrimp croquette (1u) 1,2,3,5,6,8 *Croquette de crevettes (1u)* 1,2,3,5,6,8	4.50
Iberian ham croquettes (4u) 1,3,5,6,8 *Croquettes de jambon ibérique (4u)* 1,3,5,6,8	9.50
Fried fresh squid strips *Sticks de calmars frits*	17.50
Our seaside "patatas bravas" 1,2,3,5,13 *Nos "patatas bravas" marines* 1,2,3,5,13	12.50
Crispy onion flower with lime mayonnaise 3,12 *Fleur d'oignon croustillante avec mayonnaise au citron vert* 3,12	11.00
Fried chickpeas from our garden with and spicy salt 12 *Pois chiches frits de notre potager et sel épicé* 12	8.00
Hummus with chickpeas from our garden with papadum 1,9,12 *Hummus avec pois chiches de notre jardin et «papadum»* 1,9,12	11.50
Prawns from Cap de Creus grilled (150 g) 2 *Crevettes grillées du Cap de Creus (150 g)* 2	25.00
Grilled scampi (500 g) 2 *Écrevisses grillées (500 g)* 2	42.00
Iberian acorn-fed ham *Jambon ibérique de gland*	Portion 50 gr 17.00 Portion 100 gr 32.00

La carta Bistró del Mar

OUR BREAD / NOTRE PAIN

Homegrown bread made from the ancient “Xeixa” wheat variety and EVOO from the Empordà 1,12 — 4.50
Pain de notre propre culture préparé avec l’ancienne variétée de blé “Xeixa” et huile d'olive vierge extra de l'Empordà 1,12

STARTERS / ENTREES

Caesar salad, with ECO chicken, croutons, crispy bacon and anchovies 1,3,4,6 — 18.00
Salade César au poulet ECO, croûtons, lard croustillant et anchois 1,3,4,6

Raw caramelized endives, smoked sardines, and mustard emulsion 1,3,7,8 — 19.00
Endives crues caramélisées, sardines fumées et emulsion de moutarde 1,3,7,8

Roasted leeks with confit tuna belly, almond sauce, and lemon zest 4,6,7 — 22.00
Poireaux rôtis, ventrèche de thon confite, sauce aux amandes et zeste de citronc 4,6.7

Cod brandade with beetroot petals 4 — 18.50
Brandade de morue aux pétales de betterave 4

Roasted eggplant with smoked tuna and Ibérico ham broth 4 — 19.50
Aubergine rôtie au thon fumé et bouillon de jambon ibérique 4

Prawn carpaccio with chanterelles, mandarin, basil, and shallot 2,11 — 25.00
Carpaccio de gambas aux girolles, mandarine, basilic et échalote 2,11

Pumpkin soup with its seeds, scallop, croutons, and vanilla 1,2,6,11 — 17.00
Crème de potiron aux graines, noix de Saint-Jacques, croûtons et vanille 1,2,6,11

Scallops with black trumpet mushrooms, Iberian cured beef, and potato parmentier 2,6,11 — 24.50
Coquilles Saint-Jacques aux trompettes-de-la-mort, cecina ibérique et parmentier 2,6,11

---

1. GLUTEN
2. CRUSTACEANS / CRUSTACÉS
3. EGGS / OUEFS
4. FISH / POISO
5. SOY / SOJA
6. MILK / LAIT
7. NUTS / FRUITS À COQUE
8. MUSTARD / MOUTARDE
9. SESAME / SÈSAME
10. CELERY / CÉLERI
11. SHELLFISH / MOLLUSQUES
12. VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN
13. SULFITES
14. LUPINS
15. PEANUTS / CACAHUÈTES

STARTERS / ENTREES

Onion soup with toasted bread and Parmesan cheese 1,2,6 — 18.50
Soupe à l'oignon avec du pain grillé et du parmesan 1,2,6

Roasted pumpkin with Gorgonzola cheese, walnuts, and truffle sauce 1,6,7 — 17.00
Courge rôtie au gorgonzola, aux noix et à la sauce à la truffe 1,6,7

OUR RICES / NOS RIZ

Hostal Empúries rice with red prawns 2,4,11 — 27.00 P/P
Riz aux crevettes rouges de l'Hostal Empúries 2,4,11 — +2,5€ SÓLO/NOMÉS 1 PAX

Seasonal vegetable rice 10,12 — 23.00 P/P
Riz aux légumes de saison 10,12 — +2,5€ SÓLO/NOMÉS 1 PAX

Soupy rice with seafood 2,4,11 — 28.50 P/P
Riz bouillonnant aux fruits de mer 2,4,11 — +2,5€ SÓLO/NOMÉS 1 PAX

Hostal-style black rice with squid 2,3,4,11 — 29.00 P/P
Riz noir de l'Hostal aux calmars 2,3,4,11

Creamy lobster rice 2,4,11 — 37.50 P/P
Riz crémeux au homard 2,4,11

CLASSICS OF THE / CLASSIQUES DE LA COSTA BRAVA

Monkfish stew with langoustines and prawns 1,2,4,7,11,13 — 28.50
Suquet de lotte aux langoustines et aux crevettes 1,2,4,7,11,13

'Surf and turf' of ECO chicken with langoustines and almonds 1,2,4,7,11,13 — 32.00
Plat terre-mer au poulet ECO, aux langoustines et aux amandes 1,2,4,7,11,13

Stewed chickpeas with cod throat/chin morsels in 'pil-pil' sauce 2,4 — 21.00
Pois chiches mijotés aux cocochas de morue 'al pil-pil' 2,4

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Pumpkin and almond ravioli, spider crab, brown butter, and sage 1,2.3,6,7 — 25.50
Raviolis au potiron et aux amandes, txangurro de tourteau, beurre noisette et sauge 1,2,3,6,7

Hake with hollandaise sauce, served with roasted fennel and celeriac 3,4,6 — 26.50
Merlu sauce hollandaise accompagné de fenouil et céleri-rave rôtis 3,4,6

Confit cod loin with creamy almond and black garlic, grapes and gremolata 4,7 — 26.00
Dos de cabillaud confit avec crémeux d'amandes et ail noir, raisins et gremolata 4,7

Red mullet stuffed with sautéed vegetables 2,4 — 29.50
Rouget farci aux légumes sautés 2,4

Market fish (baked, grilled or salt-crusted) with garnish 4 — S/M
Poisson de la criée (au four, à la braise ou en croûte de sel) avec garniture 4

Fried scorpionfish with lettuce hearts, orange & soy sauce, and tartare sauce 1,3,4,5 — 90€ /KG
Rascasse frite avec des cœurs de laitue, sauce soja et orange et sauce tartare 1,3,4,5

Iberian pork shoulder with endives and Empordà apple 13 — 25.00
Échine de porc ibérique avec endives et pomme de l'Empordà 13

Lamb stuffed with nuts, served with sweet potato purée, escarole, and pomegranate 6,7 — 25.00
AAgneau farci aux fruits secs, crème de patate douce, de scarole et de grenade 6,7

Black Angus beef burger, French fries and mini salad 8 — 21.00
Burger de bœuf Black Angus, frites et mini-salade 8

5 Acorns duck breast with red fruit and Pedro Ximénez sauce with beetroot purée 13 — 22.00
Magret de canard 5 glands à la sauce aux fruits rouges et Pedro Ximénez avec purée de betterave 13

ECO Angus Ribeye with salad, fries and chimichurri — 35.00
Steack de Surlonge Angus bio avec salade, frites et chimichurri

Low loin Milanese with roasted tomatoes 1,3 — 23.00
Longe milanaise aux tomates rôties 1,3

DESSERT

Cheese board and homemade jam (min. 2p) 1,3,4	18.00
Sheep's milk cheesecake with caramelized apples and honey 2,3,4	8.50
Fine apple pie and vanilla ice cream 1,2,3	9.00
Moist chocolate cake with white chocolate sauce 2,3,4	9.00
Light "Torrija" prepared with ECO "Xeixa" bread cultivated in our garden, pineapple and coconut ice cream 1,5	9.00
Hazelnut coulant with vanilla ice cream and cocoa 3,4	9.00
Vanilla biscuit with chocolate sauce 2,3,4	9.00
Natural mango foam with yogurt and fresh lime 3,4	8.50
Recuit de Fonteta (cottage cheese), honey and seasonal fruits 3	7.50
Orange carpaccio and grapefruit sorbet 5	8.00
Handmade ice creams (each scoop) 2,3	4.50

1. GLUTEN
2. EGG
3. MILK
4. NUTS
5. VEGETARIAN

DESSERT

Plateau de fromages fruits frais et confitures (min. 2 p) 1,3,4	18.00
Gâteau au fromage de brebis, pommes caramélisées et miel 2,3,4	8.50
Fine tarte aux pommes et glace vanille 1,2,3	9.00
Gâteau au chocolat moelleux et sauce au chocolat blanc 2,3,4	9.00
«Torrija» légère avec pain ECO « Xeixa » cultivé dans nos champs, ananas rôti et glace de coco 1,5	9.00
Coulant de noisettes, glace vanille et cacao 3,4	9.00
Biscuit vanille et sauce au chocolat 2,3,4	9.00
Mousse de mangue naturelle au yaourt et citron vert frais 3	8.50
Recuit de fromage, miel et fruits de saison 3	7.50
Carpaccio d'orange et sorbet au pamplemousse 5	8.00
Glaces artisanales (chaque boule) 2,3	4.50

1. GLUTEN
2. OUEF
3. LAIT
4. FRUITS À COQUE
5. VÉGÉTARIEN

menú for kids
/ pour les enfants



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