




































# CARTE RESTAURANT

## EMPORDÀ





### ENTRÉES FROIDES

Salade du potager	10.00€	
Salade de fromage de chèvre avec réduction de Pedro Ximénez	12.00€	 
Salade de poulet avec vinaigrette à la moutarde et au miel	12.50€	  
Mille-feuilles à la tomate et mozzarella, jambon de canard et vinaigrette au basilic	12.50€	 
Carpaccio de saumon et morue avec vinaigrette à l'aneth	12.00€	
Carpaccio de boeuf avec copeaux de parmesan	12.90€	
Tartare de thon rouge	18.00€	 
Guacamole au saumon	16.00€	 
Plateau de jambon du pays et fromage manchego avec coca catalane	12.00€	 








### ENTRÉES CHAUDES

Nos beignets de morue	10.00€	   
Calamars à l'andalouse	12.50€	 
Croquettes de jambon (6 unités)	7.50€	  
« Patatas bravas » (pommes de terre frites à la sauce tomate épicée)	5.50€	 
Poulpe à la galicienne	28.00€	
Moules à la marinière	12.00€	 
Légumes grillés	10.50€	
Artichauts farcis aux fruits de mer et sauce au cava (3 unités)	12.00€	   
Ragoût de petits calamars aux oignons, palourdes et champignons	12.50€	 
















### SOUPES

Gazpacho de pastèque	9.50€	
Soupe froide de melon avec copeaux de jambon	9.50€	
Soupe de poisson aux crevettes	12.00€	 

### PÂTES

Raviolis à la viande sauce carbonara	12.00€	  
Spaghettis bolognaise	10.00€	
Gratin de cannelloni à la viande	11.00€	 
Moussaka aux légumes avec sauce béchamel de soja	12.00€	



### RIZ

Paella aux fruits de mer	17.50€ pp	  
Paella du Seigneur (avec fruits de mer décortiqués et coupés en morceaux)	19.00€ pp	  
Risotto aux champignons et asperges	14.00€ pp	
Fideuá aux fruits de mer (paella aux pâtes)	16.50€ pp	   
Riz crémeux au homard	28.00€ pp	 
Riz noir aux artichauts et petits calamars	17.00€ pp	 








# CARTE RESTAURANT

## EMPORDÀ



### PIZZAS\*

Margarita	9.50€	
Au thon	11.00€	
Classique	11.00€	
3 fromages	11.00€	
Du potager	11.00€	
Tropicale	11.00€	
Calzone avec oeuf (ouverte)	11.00€	
*supplément par ingrédient extra	0.50€	











### POISSONS

Tataki de thon rouge	19.00€	
Dorade au four aux champignons	18.00€	
Suquet (ragoût) de loup aux langoustines, calamars et moules	21.50€	
Turbot grillé	24.50€	
Morue « à la llauna » (rôtie)	18.50€	
Saumon au cava et sa garniture	18.00€	
Poulpe grillé	29.50€	

### VIANDES

Faux-filet de boeuf et foie à la sauce Pedro Ximénez	27.50€	
Entrecôte de boeuf de Gironne grillée (500 g)	30.00€	
Magret de canard à la sauce moutarde	19.50€	
Faux-filet de porc au poivre vert	16.00€	
Côtes d'agneau grillées et pommes de terre « al caliu » (sous la cendre)	24.00€	
Cochon de lait, spécialité du chef (à basse température avec citron vert et ananas grillé)	25.50€	

### DESSERTS

Flan fait maison avec crème chantilly	4.50€	
Brownie (sans gluten)	5.00€	
Crème catalane (crème brûlée)	4.50€	
Valencia (cocktail de glace et liqueur) avec jus d'orange frais	5.50€	
Coulant et chocolat et glace	7.00€	
« Mel i mató » (fromage frais local, miel et cerneaux de noix), ferme Granja Provençal	4.50€	
Fraises avec crème chantilly maison	6.00€	
Salade de fruits	5.50€	
Profiteroles au chocolat	5.50€	
Trio de glace ou sorbet	5.50€	



TTC Les personnes intolérantes ou allergiques, veuillez consulter notre personnel.