

BOUTIQUE HOTEL
COMTAL EMPÚRIES

ENTRANTES

Jamón ibérico con pan de coca	19.00 €
Salmón curado con tostaditas y mantequilla	17.00 €
Croquetas de jamón Ibérico	16.00 €
Langostinos crujientes con romesco	17.00 €
Crema de calabaza con huevo escalfado y virutas de jamón ibérico	18.00 €
Alcachofas saltadas con jamón y langostinos con crema de foie	19.00 €
Tartar de salmón con guacamole y chips de yuca *	21.00 €
Canelón frío de brandada con crema suave de anchoas	18.00 €
Ensalada de crudités con atún, salmón, anchoas y espárragos	16.00 €
Gnoquis hechos en casa con crema de quesos y trufa	16.00 €
Canelón de pato con su jugo y aceite de hierbas	19.00 €

PESCADOS

Corvina a la brasa sobre risotto verde de espinacas, habitas y guisantes	23.00 €
Romescada de merluza con patatas, almejas y gambas	24.00 €
Guisado de sepia con albóndigas	21.00 €
Lubina con berenjena a la leña y salsa de anchoas	21.00 €

CARNES

Magret de pato a la brasa con naranja a la fresa	21.00 €
Entrecot de ternera con crema de colmenillas y patatas Pont Neuf *	25.00 €
Solomillo de ternera con boniato, sus chips y reducción de Pedro Ximenez **	30.00 €
Arroz de setas con secreto Ibérico a baja temperatura	24.00 €
Paletilla de cordero a baja temperatura con patata melosa y su jugo	25.00 €



BOUTIQUE HOTEL
COMTAL EMPÚRIES

Menú Degustación

(Se sirve para mesa completa)

Aperitivo del Chef y Vermut

Tartar de salmón con guacamole y chips de yuca

Lubina con berenjena a la leña

y salsa suave de anchoas

Magret de pato a la brasa

con fresas caramelizadas

Postre

Cítricos, lácteo - ahumados

60 €/pers IVA incluido

Menú Gastronómico

Aperitivo del chef

Un entrante (A escoger de la carta)

Un principal; pescado, carne o arroz (A escoger de la carta)

POSTRE (A ESCOGER DE LA CARTA)

42 €/pers IVA incluido

(*) Los platos marcados con 1 asterisco tienen un suplemento de 5 € en el menú gastronómico

(**) Los platos marcados con 2 asteriscos tienen un suplemento de 10€ en el menú gastronómico

BOUTIQUE HOTEL
COMTAL EMPÚRIES

MENÚ DIARIO

Ensalada de crudités con salmón curado
Jamón ibérico con pan de coca y tomate *
Salmón curado casero con tostadas y mantequilla
Croquetas de jamón ibérico
Langostinos crujientes con romesco
Crema de calabaza con huevo poché y virutas de jamón ibérico
Canelón de pato con su jugo y aceite de hierbas
Gnocchis caseros con salsa de quesos

Lubina con berenjena a la brasa y salsa de anchoas
Guiso de albóndigas con sepia
Entrecot de ternera con crema de níscalos y patatas Pont Neuf **
Romescada de merluza con patatas, almejas y gambas
Arroz de setas con secreto ibérico cocido a baja temperatura *

Coulant de praliné
Flan de vainilla
Tarta tatin de plátano
Tiramisú casero

Precio 32 € IVA incluido
Con copa de vino, agua y café

LOS PLATOS MARCADOS CON ASTERISCO (*) TIENEN UN SUPLEMENTO DE 5 € EN EL MENÚ GASTRONÓMICO.
LOS PLATOS MARCADOS CON DOS ASTERISCOS (**) TIENEN UN SUPLEMENTO DE 10 € EN EL MENÚ GASTRONÓMICO.

Postres

Coulant praliné

Un corazón fundente de praliné, acompañado de un “Crumble” crujiente y un helado de turrón para un toque de exotismo. 8.00 €

Mandarina

9.00 €

Un curd de mandarina suave, gel de mandarina y de albahaca, pasta dulce, galleta de cuchara, merengue y trozos de mandarina para una explosión de sabores.

Cítricos lácteos ahumados

9.00 €

Gelatina de pomelo, de granada y de naranja sanguina, cremoso lácteo ahumado, caramelo de Lapsang Souchong, cítricos frescos y galleta de cítricos para una experiencia gustativa única.

Peras y chocolate

9.00 €

Pera cocida, “Crumble” de chocolate, pera deshidratada, galleta de chocolate, salsa de pera y chocolate, brunoise salteada, cremoso de pera y helado de vainilla para una alianza perfecta.

Brioche de nueces pecanas y cardamomo

9.50 €

Brioche casero, praliné de nueces pecanas y cardamomo, caramelo en salsa, trozos de nueces pecanas y helado de canela para una dulzura reconfortante..

Manzana Rosa Sakura (para 2 personas)

Confitura de manzana y vinagre Sakura de triple cocción, insert de frutas rojas, “ganache” montada de rosa, pasta “Sablé” y bolitas de vinagre para un toque floral y afrutado. 14.50 €

Estas creaciones combinan tradición e innovación para ofrecer una experiencia culinaria excepcional.