

BOUTIQUE HOTEL
COMTAL EMPÚRIES

ENTRANTS

Pernil Ibèric amb pa de coca i tomàquet *	19.00 €
Salmó curat amb torradetes i mantega	17.00 €
Croquetes de pernil ibèric	16.00 €
Llagostins cruixents amb romesco	17.00 €
Crema de carbassa amb ou escalfat i encenalls de pernil ibèric	18.00 €
Carxofes saltades amb pernil i llagostins amb crema de foie	19.00 €
Tàrtar de salmó amb guacamole i xips de iuca *	21.00 €
Caneló fred de brandada amb crema suau d'anxoves	18.00 €
Amanida de crudités amb tonyina, salmó, anxoves i espàrrecs	16.00 €
"Gnocchi" fets a casa amb crema de formatges	16.00 €
Caneló d'ànec amb el seu suc i oli d'herbes	19.00 €

PEIXS

Corball a la brasa sobre "Risotto" de verd d'espínacs, favetes i pèsols	23.00 €
Romescada de lluç amb patates, cloïsses i gambes	24.00 €
Guisat de sípia amb mandonguilles	21.00 €
Llobarro amb albergínia a la llenya i salsa d'anxoves	21.00 €

CARNS

Magret d'ànec a la brasa amb taronja a la maduixa	21.00 €
Entrecot de vedella amb crema de múrgoles i patates Pont Neuf *	25.00 €
Filet de vedella amb, moniato, els seus xips i reducció de Pedro Ximénez **	30.00 €
Arròs de rossinyols amb secret ibèric cuit a baixa temperatura	24.00 €
Espatlla de xai a baixa temperatura amb patata melosa i el seu suc	25.00 €



BOUTIQUE HOTEL
COMTAL EMPÚRIES

Menú Degustació

(Es serveix per a taula completa)

Aperitiu del Xef i Vermut

Tàrtar de salmó amb guacamole i xips de iuca

Llobarro amb albergínia a la llenya

i salsa suau d'anxoves

Magret d'ànec a la brasa

amb maduixes caramel·litzades

Postre

Cítrics, làctic - fumat

60 €/pers IVA inclòs

Menú Gastronòmic

Aperitiu del xef

Un entrant (A escollir de la carta)

Un peix, una carn o un arròs (A escollir de la carta)

Un postre (A escollir de la carta)

42€/pers IVA inclòs

(*) Els plats marcats amb 1 asterisc tenen un suplement de 5 €.

() Els plats marcats amb 2 asteriscos tenen un suplement de 10 €.**



BOUTIQUE HOTEL
COMTAL EMPÚRIES

MENÚ DIARI

Amanida de crudités amb salmó curat

Pernil ibèric amb pa de coca i tomàquet *

Salmó curat casolà amb torradetes i mantega

Croquetes de pernil ibèric

Llagostins cruixents amb romesco

Crema de carbassa amb ou poché i encenalls de pernil ibèric

Caneló d'ànec amb el seu suc i oli d'herbes

Gnocchis fets a casa amb salsa de formatges

Llobarro amb albergínia a la brasa i salsa d'anxoves

Guisat de mandonguilles amb sèpia

Entrecot de vedella amb crema de múrgoles i patates Pont Neuf **

Romescada de lluç amb patates, cloïsses i gambes

Arròs de bolets amb secreto ibèric cuit a baixa temperatura *

Coulant de praliné

Flam de vainilla

Tatin de plàtan

Tiramisú casolà

Preu 32 € IVA inclòs

Amb copa de vi, aigua i cafè

ELS PLATS MARCATS AMB ASTERISC (*) TENEN UN SUPLEMENT DE 5 € AL MENÚ GASTRONÒMIC.
ELS PLATS MARCATS AMB DOS ASTERISCOS (**) TENEN UN SUPLEMENT DE 10 € AL MENÚ GASTRONÒMIC.

Postres

Coulant praliné	8.00 €
<i>Un cor fonent de praliné, acompanyat d'un "Crumble" cruixent i una gelat de Turró per a una tocada d'exotisme.</i>	
Mandarina	9.00 €
<i>Un curd de mandarina suau, gel de mandarina i de alfàbrega, pasta dolça, galeta de culler, merenga i trossos de mandarina per a una explosió de sabors.</i>	
Agrumes lactis fumats	9.00 €
<i>Gelatina de pomelo, de magrana i de taronja sanguina, cremós lactis fumats, caramel al Lapsang Souchong, agrumes frescos i galeta de cítrics per a una experiència gustativa única.</i>	
Peres xocolata	9.00 €
<i>Pera cuïta, "Crumble" de xocolata, pera deshidratada, galeta de xocolata, salsa de pera-xocolata, "brunoise" saltada, cremós de pera i gelat de vainilla per a una aliança perfecta.</i>	
Brioix de nous pacanes i cardamom	9.50 €
<i>Brioix casolà, praliné de nous pacanes i cardamom, caramel en salsa, trossos de nous pacanes i gelat de canyella per a una dolçor reconfortant.</i>	
Poma-Rosa-Sakura (per 2 persones)	14.50 €
<i>Confit de poma i vinagre Sakura de triple cocció, insert de fruites vermelles, "ganache" muntada a la rosa, pasta "Sablé" i boletes de vinagre per a una tocada floral i afruitada.</i>	



BOUTIQUE HOTEL
COMTAL EMPÚRIES