

BOUTIQUE HOTEL
COMTAL EMPÚRIES

ENTRANTS

Pernil ibèric amb pa de coca	19.00 €
Salmó curat amb torradetes i mantega	16.00 €
Croquetes de pernil ibèric	15.00 €
Llagostins cruixents amb romesco	17.00 €
Crema de carbassa amb ou poché i encenalls de pernil ibèric	18.00 €
Canelons de rostit amb crema de foie, oli de poma i fruits secs	19.00 €
Terrina de foie d'ànec amb gerds i ceba de Figueres *	21.00 €
Caneló fred de brandada amb crema suau d'anxoves	18.00 €
Amanida de crudités amb salmó curat casolà	15.00 €
Gnocchi fets a casa amb crema de formatges	16.00 €
Escudella amb galets	17.00 €

PEIXS

Corvina a la brasa sobre un llit verd de risotto amb favetes i pèsols	22.00 €
Romescada de lluç amb patates, cloïsses i gambes	24.00 €
Guisat de sèpia amb mandonguilles	21.00 €
Llobarro amb albergínia a la brasa i salsa d'anxoves	20.00 €

CARNS

Magret d'ànec a la brasa amb taronja i maduixa	20.00 €
Entrecot de vedella amb crema de múrgoles i patates Pont Neuf *	25.00 €
Filet de vedella amb moniato i les seves xips, i reducció de Pedro Ximénez **	30.00 €
Arròs de bolets amb secret ibèric cuit a baixa temperatura	24.00 €
Carn d'olla	20.00 €



BOUTIQUE HOTEL
COMTAL EMPÚRIES

Menú Degustació

(Es serveix per a taula completa)

Aperitiu del Xef i Vermut

Terrina de foie d'ànec amb gerds

i ceba de Figueres

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 Gastronómico

Aperitiu del xef

Un entrant (A escollir de la carta)

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

Un postre (A escollir de la carta)

42€/pers IVA inclòs

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

() Els plats marcats amb 2 asteriscos tenen un supliment 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

Canelons d'assat amb crema de foie, oli de poma i fruits secs

Escudella amb galets i mandonguilles

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.**



BOUTIQUE HOTEL
COMTAL EMPÚRIES

Postres

Coulant praliné	8.00 €
<i>Un cor fonent de praliné, acompanyat d'un crumble cruixent i una gelat de Turon 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 d'agrumes 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 de pecan i cardamom	9.50 €
<i>Brioix casolà, praliné de nous de pecan i cardamom, caramel en salsa, trossos de nous de pecan 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 sablée i boletes de vinagre per a una tocada floral i afruitada.</i>	