



ENTRANTES

Jamón Ibérico con pan de Coca *	22 €
Salmón curado en casa con eneldo, mantequilla a las finas hierbas y pan crujiente	18 €
Ensalada de higos con jamón ibérico y mozzarella ahumada a la leña	18 €
Ceviche tradicional (Recomendado) *	18 €
Canelón frío de calabacín con escalivada, anchoas y ajo negro	17 €
Sashimi de atún con soja, praliné de pistacho, menta fresca y salsa Gang Yai *	20 €
Velouté de patata con huevo poché y setas de temporada	16 €
Zamburiñas gratinadas con mantequilla de naranja y parmesano *	19 €
Gnocchis Caseros con Crema de Azafrán	19 €
Tagliatelle a la Marinera	19 €

PESCADOS

«Platillo» de calamares rellenos	20 €
Pulpo a la brasa con trinxat de la Cerdanya *	26 €
Corball con calabacín a la menta y boniato	23 €
Lubina con berenjena a la brasa y crema suave de anchoas	20 €
Arroz caldoso de pescado y marisco *	25 €

CARNES

Pechuga de pollo rellena de queso, «majao» de yuca y verduras	20 €
Manitas de cerdo guisadas con parmentier de trompetas de la muerte	22 €
Entrecot de ternera con salsa de colmenillas y patata Pont Neuf *	25 €
Solomillo de ternera a la brasa, croquetas de Boletus, su jugo y ensalada agridulce **	30 €



BOUTIQUE HOTEL
COMTAL EMPÚRIES

Menú de Degustación

(se sirve para mesa completa)

Aperitivo del Chef con Vermut

Salmón curado en casa con eneldo,
mantequilla a las finas hierbas y pan crujiente

Filetes de lubina con crema de anchoas y
berenjena a la leña

Manitas de cerdo guisadas con
parmentier de trompetas de la muerte

La piña caramelizada con mousse de coco,
zumo de rúcula y lima

60.- €/pers. (IVA incluido)

Menú Gastronómico

Aperitivo del Chef

UN ENTRANTE (a escoger de la carta)

UN PESCADO, UNA CARNE O UN ARROZ (a escoger de la carta)

UN POSTRE (a escoger de la carta)

44.- €/pers. (IVA incluido)

LOS PLATOS MARCADOS EN LA CARTA CON UN ASTERISCO () TIENEN 5€ DE SUPLEMENTO EN EL MENÚ GASTRONÒMIC*

*LOS PLATOS MARCADOS EN LA CARTA CON DOS ASTERISCOS (**) TIENEN 10€ DE SUPLEMENTO EN EL MENÚ GASTRONÒMIC*