



ENTRÉES

Jambon Ibérique avec pain coca *	22 €
Saumon mariné maison à l'aneth, beurre aux fines herbes et pain croustillant	18 €
Salade de figues, jambon ibérique et mozzarella fumée au feu de bois	18 €
Ceviche traditionnel * (Suggestion du Chef)	18 €
Cannelloni froid de courgette, escalivada, anchois et ail noir	17 €
Sashimi de thon, sauce soja, praliné de pistache, menthe fraîche et sauce Gang Yai *	20 €
Velouté de pommes de terre, œuf poché et champignons de saison	16 €
Pétoncles noirs gratinés au beurre d'orange et parmesan *	19 €
Gnocchis maison à la crème de safran	19 €
Tagliatelle aux fruits de mer	19 €

POISSONS

« Platillo » de calamars farcis	20 €
Poulpe grillé et Trinxat de la Cerdagne *	26 €
Maigre, courgettes à la menthe et patate douce	23 €
Bar à l'aubergine grillée et crème délicate aux anchois	20 €
Riz crémeux aux fruits de mer et poisson *	25 €

VIANDES

Suprême de poulet farci au fromage, « majao » de manioc et petits légumes	20 €
Pieds de porc braisés, parmentier aux trompettes de la mort	22 €
Entrecôte de bœuf, sauce aux morilles et pommes de terre Pont Neuf *	25 €
Filet de bœuf grillé, croquettes de cèpes, son jus et salade aigre-douce **	30 €



BOUTIQUE HOTEL
COMTAL EMPÚRIES

Menu de Dégustation

(Se sert pour table entière)

Amuse-bouche du Chef et Vermout

Saumon mariné maison à l'aneth,
beurre aux fines herbes et pain croustillant

Filets de bar à la crème d'anchois et
aubergine rôtie au feu de bois

Pieds de porc braisés et parmentier aux
trompettes de la mort

L'ananas caramélisé, mousse de noix de coco,
jus de roquette et citron vert

60.- €/pers. (TVA inclus)

Menu Gastronomique

Amuse-bouche du Chef

UNE ENTRÉE (à choisir de la carte)

UN SEGOND ; POISSON, VIANDE OU RIZ (à choisir de la carte)

UN DÉSSERT (à choisir de la carte)

44.- €/pers. (TVA inclus)

() LES PLATS MARQUÉS AVEC UN ASTÉRIX SUR LA CARTE ONT UN SUPPLÉMENT DE 5€ AU MENU GASTRONOMIQUE*

*(**) LES PLATS MARQUÉS AVEC DEUX ASTÉRIX SUR LA CARTE ONT UN SUPPLÉMENT DE 10€ AU MENU GASTRONOMIQUE*