

**CASTELL
D'EMPORDA**
HOTEL RESTAURANT





BENVINGUT AL RESTAURANT DRAC

“Aquí hi ha dracs” és una expressió utilitzada en els segles XIV i XV per senyalar a les cartes nàutiques aquells territoris inexplorats en el mar.

Pere Margarit, un capità que navegava per Colón i que va ser propietari del Castell en el passat, va utilitzar uns quants d'aquells mapes.

Com ens sentim exploradors i desitgem portar als nostres convidats de viatge, honorarem aquesta frase amb la elecció d'un drac pel nostre logotip i batejant al nostre restaurant amb el nom de “Drac”.

Albert Diks



ENTRANTS

| | |
|---|----|
| Amanida agredolça de tubercles, crema d'alfàbrega, burrata i balsàmic envellit | 15 |
| Amanida de tomàquets, crumble de parmesà, sorbet de cogombre, María Luisa i teules de vinagre | 16 |
| Ceviche de d'orada, adobats de verdures i guacamole | 19 |
| Salmó fumat amb blini de patata, formatge comté i nata amb herbes | 20 |
| Cranc real, alvocat, sorbet de tomàquet i escuma de parmesà | 22 |
| Calamars a la planxa amb carbassó, albergínia, pebrot vermell i vinagreta de llimona confitat | 19 |
| Tàrtar de vedella amb moll de l'os, ceba agredolça i xips de patata <i>ratte</i> | 21 |
| Terrina de <i>foie gras</i> amb <i>chutney</i> de figues i reducció de vinagre balsàmic | 22 |



SEGONS

| | |
|---|----|
| Roser de verdures de temporada a la graella amb salsa de llimona confitada | 21 |
| Nyoquis casolans de parmesà, <i>fricassé</i> d'espàrrecs, xips de verdures i escuma de tòfona | 25 |
| Bacallà al forn, flor de carbassó farcit amb brandada, ramallet de tomàquets i salsa <i>bisque</i> | 27 |
| Filet de llobarro al forn, pastís d'arròs com a paella i salsa de sopa de peix | 28 |
| <i>Ballotine</i> de pollastre de pagès, les cuixes en croqueta, polenta i suc de menuts | 25 |
| <i>Magret</i> d'ànec rostit, milfulls de taronja, puré de pastanaga i suc d'ànec | 28 |
| Costella de xai de llet al forn, samosa amb espècies, fruits secs i suc d'anís | 38 |
| Entrecot "Aberdeen Angus" amb escalunyes confitades, graten de patates amb comté i salsa de vi negre | 39 |



POSTRES

| | |
|--|-----------|
| Varietat de cítrics frescos i confitats amb gelat d'emulsió de iogurt | 9 |
| Pasta de full cruixent amb vainilla i pinya rostida | 10 |
| Tapioca amb llet de coco i amanida de fruits vermells | 9 |
| Tiramisú de te verd, amanida de maduixes amb el seu suc | 11 |
| Pastís fi de xocolata i taronja confitada | 9 |
| Selecció de formatges | 17 |



MENÚ DEGUSTACIÓ

“Sinfonía de sabors”

(Taula completa)

Amuse bouche

Amanida de tomàquets, crumble de parmesà, sorbet de cogombre, María Luisa i teules de vinagre

Cranc real, avocat, sorbet de tomàquet i escuma de parmesà

Filet de llobarro al forn, pastís d'arròs com a paella i salsa de sopa de peix

Nyoquis casolans de parmesà, *fricassé* d'espàrrecs, xips de verdures i escuma de tòfona

Entrecot “Aberdeen Angus” amb escalunyes confitades, patates premsades i salsa de vi negre

Varietat de cítrics frescos i confitats amb gelat d'emulsió de iogurt

Petit fours

69 per persona

Maridatge de vins: 34 per persona

BENVENIDO AL RESTAURANTE DRAC

“Aquí hay dragones” es una expresión utilizada en los siglos XIV y XV para señalar en las cartas náuticas aquellos territorios inexplorados en el mar. Pere Margarit, un capitán que navegaba para Colón y que fue propietario del Castillo en el pasado, utilizó varios de aquellos mapas.

Como nos sentimos exploradores y deseamos llevar a nuestros invitados de viaje, honoramos esta frase con la elección de un dragón para nuestro logotipo y bautizando a nuestro restaurante con el nombre de “Drac”.

Albert Diks



ENTRANTES

| | |
|---|----|
| Ensalada agridulce de tubérculos, crema de albahaca, burrata y balsámico viejo | 15 |
| Ensalada de tomates, crumble de parmesano, sorbete de pepino, María Luisa y tejas de vinagre | 16 |
| Ceviche de dorada, encurtidos de verduras y guacamole | 19 |
| Salmon ahumado con blini de patata, queso <i>Comté</i> y nata con hierbas | 20 |
| Cangrejo real, aguacate, sorbete de tomate y espuma de parmesano | 22 |
| Calamares a la plancha con calabacín, berenjena, pimiento rojo y vinagreta de limón confitado | 19 |
| Tartar de ternera con tuétano, cebolla agridulce y chips de patata <i>ratte</i> | 21 |
| Terrina de <i>foie gras</i> con <i>chutney</i> de higos y reducción de vinagre balsámico | 22 |



SEGUNDOS

| | |
|--|----|
| Rosal de verduras de temporada a la parrilla con salsa de limón confitado | 21 |
| Ñoquis caseros de parmesano, <i>fricase</i> de espárragos, chips de verduras y espuma de trufa | 25 |
| Bacalao al horno, flor de calabacín relleno con brandada, tomate en rama y salsa <i>bisque</i> | 27 |
| Filete de lubina al horno, pastel de arroz a modo de paella y salsa de sopa de pescado | 28 |
| <i>Ballotine</i> de pollo de Payes, sus muslos en croqueta, polenta y jugo de menudillos | 25 |
| <i>Magret</i> de pato asado, milhojas de naranja, pure de zanahoria y jugo de pato | 28 |
| Costillar de cordero lechal al horno, samosa con especias y frutos secos y jugo de anís | 38 |
| Entrecote “Aberdeen Angus” con chalotas confitadas, gratén de patatas con <i>Comté</i> y salsa de vino tinto | 39 |



POSTRES

| | |
|--|-----------|
| Variedad de cítricos frescos y confitados con helado de emulsión de yogur | 9 |
| Hojaldre crujiente con vainilla y piña asada | 10 |
| Tapioca con leche de coco y ensalada de frutos rojos | 9 |
| Tiramisú de te verde, ensalada de fresas con su jugo | 11 |
| Tarta fina de chocolate y naranja confitada | 9 |
| Selección quesos | 17 |



MENÚ DEGUSTACIÓN

“Sinfonía de sabores”

(Mesa completa)

Amuse bouche

Ensalada de tomates, crumble de parmesano, sorbete de pepino, María Luisa y tejas de vinagre

Cranc real, alvocat, sorbet de tomàquet i escuma de parmesà

Filete de lubina al horno, pastel de arroz a modo de paella y salsa de sopa de pescado

Ñoquis caseros de parmesano, *fricase* de espàrragos, chips de verduras y espuma de trufa

Entrecote “Aberdeen Angus” con chalotas confitadas, patatas prensadas y salsa de vino tinto

Variedad de cítricos frescos y confitados con helado de emulsión de yogur

Petit fours

69 por persona

Maridaje de vinos: 34 por persona

WELCOME TO DRAC RESTAURANT

“Here are dragons” is an expression used in the fourteenth and fifteenth centuries to mark the nautical charts those unexplored territories at sea.

Pere Margarit, a captain who was sailing for Colón and who owned the Castle in the past, used several of those maps.

As we feel like explorers and wish to take our guests on a trip,
We honor this phrase with the choice of a dragon for our logo and baptizing our restaurant with the name of “Drac”.

Albert Diks



STARTERS

| | |
|--|-----------|
| Sprouts and vegetables salad with sweet and sour sauce, basil cream, burrata and old balsamic | 15 |
| Tomatoes salad with Parmesan crumble, verbena and cucumber sorbet and vinegar crisp | 16 |
| Gilt-head bream <i>ceviche</i> with vegetable pickles and guacamole | 19 |
| Smoked salmon with potato, <i>Comte</i> blinis and fines herbes cream | 20 |
| Royal crab with avocado, tomato sorbet and Parmesan mousse | 22 |
| Grilled squids with <i>courgette</i>, eggplant, sweet red pepper and lemon confit vinaigrette | 19 |
| Beef tartar and marrow with <i>ratte</i> chips and sweet and sour onion | 21 |
| Foie gras terrine with chutney, balsamic reduction and toast | 22 |



MAIN

| | |
|--|----|
| Roasted seasonal vegetables with lemon confit sauce | 21 |
| Homemade <i>gnocchi</i> with Parmesan, asparagus fricassée, vegetable chips and truffle foam | 25 |
| Cod, <i>courgette</i> flower, cod <i>brandade</i> and <i>bisque</i> sauce | 27 |
| Baked sea bass fillet with rice cake paella and fish <i>suquet</i> | 28 |
| <i>Pagès</i> chicken <i>ballotine</i> , chicken thigh croquette, polenta and giblets juice | 25 |
| Baked duck breast with Orange <i>millefeuille</i> , carrot purée and duck jus | 28 |
| Baked lamb ribs, spiced samosas with nuts and anisette flavoured jus | 38 |
| <i>Entrecôte</i> "Aberdeen Angus" with red wine sauce and shallot confit and potato graten with <i>Comté</i> | 39 |



DESSERTS

| | |
|--|-----------|
| Citrus variations (fresh, confit and iced) with yogurt emulsion | 9 |
| Crispy vanilla <i>millefeuille</i> with vanilla roasted pineapple | 10 |
| Tapioca with coconut milk and berries | 9 |
| Green tea tiramisu with strawberry salad and its juice | 11 |
| Chocolate and orange confit pie | 9 |
| Cheese selection | 17 |



TASTING MENU

“Symphony of flavours”

(Whole table)

Amuse bouche

Tomatoes salad with Parmesan crumble, verbena and cucumber sorbet and vinegar

Royal crab with avocado, tomato sorbet and Parmesan mousse

Baked sea bass fillet with rice cake paella and fish *suquet*

Homemade *gnocchi* with Parmesan, asparagus fricassee, vegetable chips and truffle foam

***Entrecôte* "Aberdeen Angus" with red wine sauce and shallot confit with *Comté* mashed potatoes**

Citrus variations (fresh, confit and iced) with yogurt emulsion

Petit fours

69 per person

Wine pairing: 34 per person

BIENVENUE AU RESTAURANT DRAC

“Voici des dragons” est une expression utilisée aux XIVe et XVe siècles pour marquer le cartes marines ces territoires inexplorés en mer.

Pere Margarit, un capitaine qui naviguait pour Colón et qui possédait le château en dans le passé, il a utilisé plusieurs de ces cartes.

Comme nous nous sentons explorateurs et souhaitons faire voyager nos hôtes,
Nous honorons cette phrase en choisissant un dragon pour notre logo et en baptisant
notre restaurant du nom de “Drac”.

Albert Diks



ENTRÉES

| | |
|---|----|
| Salades de légumes en aigre-doux, crème de basilic, buratina, vieux balsamique | 15 |
| Les tomates anciennes en salade, crumble de parmesan, sorbet de concombre et verveine, tuiles au vinaigre | 16 |
| Ceviche de daurade, pickles de légumes, guacamole d'avocat | 19 |
| Saumon fumé, blinis de pommes de terre et <i>Comté</i> et crème aux herbes | 20 |
| Crabe Royal, avocat, sorbet tomate et mousse de parmesan | 22 |
| Calamars grillés, courgette, aubergine et poivron rouge, vinaigrette de citron confit | 19 |
| Os à moelle et tartare de boeuf, chips de pomme de terre | 21 |
| Terrine de foie gras, chutney, réduction d' <i>Acéto</i> balsamique et pain grillé | 22 |



PLATS PRINCIPAUX

| | |
|--|----|
| Légumes de saison grillés, sauce au citron confit | 21 |
| Gnocchi maison au parmesan, fricassée d'asperges, chips de légumes, bouillon de truffe | 25 |
| Cabillaud, fleur de courgette, brandade de cabillaud, sauce bisque | 27 |
| Filet de Loup cuit au four, galette de riz comme une paella, bouillon "soupe de poisson" | 28 |
| <i>Ballotine</i> de poulet <i>Payes</i>, cuises en croquette, polenta, jus d'abats | 25 |
| Magret de canard rôti, mille-feuille Orange, puré de carottes, jus de canard | 28 |
| Carré d'agneau au four, samosas aux épices et fruits secs, jus anisé | 38 |
| Entrecote "Aberdeen Angus", sauce au vin rouge et échalotes confites, pressé de pommes de terre au <i>Comté</i> | 39 |



DESSERTS

| | |
|--|-----------|
| Autour des agrumes, confits, frais et glacés, émulsion yaourt | 9 |
| Millefeuille minute à la vanille, ananas grillé à la vanille | 10 |
| Tapioca au lait de coco, salade de fruits rouges | 9 |
| Tiramisu au thé vert, salade de fraises, jus de fraises | 11 |
| La tarte fine au chocolat et orange confite | 9 |
| Sélection de fromages | 17 |



MENU DÉGUSTATION

“Symphonie de saveurs”

(Table complète)

Amuse bouche

Les tomates anciennes en salade, crumble de parmesan, sorbet de concombre et verveine, tuiles au vinaigre

Crabe Royal, avocat, sorbet tomate et mousse de parmesan

Filet de Loup cuit au four, galette de riz comme une paella, bouillon “soupe de poisson”

Gnocchi maison au parmesan, fricassée d’asperges, chips de légumes, bouillon de truffe

Entrecote “Aberdeen Angus”, sauce au vin rouge et échalotes confites, pressé de pommes de terre au *Comté*

Autour des agrumes, confits, frais et glacés, émulsion yaourt

Petit fours

69 par personne

Accord de vins: 34 par personne