



Carta inauguració • *Carte inauguration* Carta inauguración • *Opening menu*

Gaudiu del producte del nostre mar i de la nostra terra de la millor manera que ho sabem fer, aquí, a l'Empordà. Al voltant de la taula.

Savourez nos produits de la terre et de la mer de la meilleure façon qu'il soit, ici, dans la région de l'Empordà. Autour de la table.

Disfruta del producto de nuestro mar y de nuestra tierra de la mejor manera que lo sabemos hacer, aquí, en el Empordà. Alrededor de la mesa.

Enjoy the produce of our sea and our land, prepared the best way we know, here, in the Empordà. Around the table.



Pa de coca amb tomàquet

Coca (fine fougasse) frottée à la tomate

Pan de coca con tomate

Crystal bread (Spanish-style Ciabatta) with tomato

~

Anxoves de l'Escala i pa de coca amb tomàquet

Anchois de l'Escala et coca frottée à la tomate

Anchoas de l'Escala i pan de coca con tomate

Anchovies from L'Escala and crystal bread (Spanish-style Ciabatta) with tomato

~

Plat d'espatlla ibèrica i pa de coca amb tomàquet

Assiette d'épaule ibérique avec coca frottée à la tomate

Platillo de paletilla ibérica y pan de coca con tomate

Plate of Iberian shoulder ham and crystal bread (Spanish-style Ciabatta) with tomato

~

Pizzetes d'arengada fumada amb crema de formatge, tomàquet, alfàbrega i orenga

Petites pizzas au hareng fumé avec fromage à la crème, tomate, basilic et origan

Pizzetas de arenque ahumado con crema de queso, tomate, albahaca y orégano

Smoked herring mini pizzas with a cheese, tomato, basil and oregano cream



~

Gaspatxo de síndria amb maduixes a l'herba bona, molles de pernil i panko
Gaspatxo à la pastèque avec fraises à la menthe, miettes de jambon et panko
Gazpacho de sandía con fresas a la hierbabuena, migas de jamón y panko
Watermelon gazpacho with strawberries with peppermint, ham and panko crumbs

~

Braves amb allioli i salsa brava
Bravas avec Aioli et sauce brava
Bravas con Alioli y salsa brava
Bravas (Spicy fried potatoes) with aioli and spicy brava sauce

~

Croquetes de peix
Croquettes au poisson
Croquetas de pescado
Fish croquettes

~

Katsu sando (bikini japonès) de papada fregida, amanida de col i ají groc
Katsu sando (croque-monsieur japonais) de bajoue frite, salade de chou et piment jaune
Katsu sando (bikini japonés) de papada frita, ensalada de col y ají amarillo
Katsu sando (japanese-style sandwich) with fried pork chin, cabbage and yellow pepper salad

~

Amanida de ventresca i patata amb torrades d'herbes, ous de mujos, maionesa d'olives i anxoves
Salade de ventrèche et pommes de terre avec toasts aux herbes, œufs de mullet, mayonnaise aux olives et anchois
Ensaladilla de ventresca y patata con tostaditas de hierbas, huevas de mujos, mayonesa de aceitunas Y anchoas
Tuna belly and potato salad with herb toasts, mullet roe, olive and anchovy mayonnaisie

~

Tempura de verdures amb salsa agredolça i sèsam torrat
Tempura de légumes avec sauce aigre-douce et sésame grillé
Tempura de verduras con salsa agridulce y sésamo tostado
Vegetable tempura with weet and sour sauce with roasted sesame seeds



~

Llobarro fregit en adob maionesa de miso i llima

Bar frit mariné avec mayonnaise de miso et citron vert

Lubina frita en adobo con mayonesa de miso y lima

Fried european sea bass in a miso and lime mayonnaise marinade

~

Aletes de pollastre marinades i rostides amb salsa de chili dolça i ceba tendra

Ailes de poulet marinées et grillées avec sauce chili doux et ciboulette

Alitas de pollo marinadas y asadas con salsa de chili dulce y cebolleta

Marinated, roasted chicken wings with sweet chilli and chives sauce

~

Costelles de porc a baixa temperatura amb salsa barbacoa casolana, gíngebre i avellanes

Côtes de porc à basse température avec sauce barbecue maison, gingembre et noisettes

Costillas de cerdo a baja temperatura con salsa barbacoa casera, jengibre y avellanas

Slow-cooked pork chops with homemade ginger and hazelnut barbecue sauce

~

Calamars asiàtics amb xile japonès de set espècies, ralladura de llima, maionesa d'all negre i la seva tinta

Calmars asiatiques avec chili japonais aux sept épices, zestes de citron vert, mayonnaise à l'ail noir et leur encre

~

Ous de corral amb pernil ibèric, patata palla, ceba confitada, Escuma trufada de rovell i escorces

Œufs de ferme et jambo ibérique, pommes allumettes, oignon confit, mousse truffée au jaune d'œuf et couenne de porc frite

Huevos de corral con jamón ibérico, patata paja, cebolla confitada,

Espuma trufada de yema y cortezas

Free-range eggs with iberian ham, shoestring fries, onion confit, truffled yolk foam and pork crackling

~

Fulles de temporada amb llagostins, albercoc, alvocat, anacards i vinagreta mel i mostassa

Salade de saison aux grosses crevettes, abricot, avocat, noix de cajou et vinaigrette miel et moutarde

Hojas de temporada con langostinos, albaricoque, aguacate, anacardos y vinagreta miel y mostaza

Seasonal salad leaves with langoustines, apricot, avocado, cashew nuts and honey and mustard vinaigrette



~

Burrata fumada amb sardines marinades, toffe d'avellanes, oli d'alfàbrega, tomàquet confitat, piparres i menta

Burrata fumée amb sardines marinées, caramel aux noisettes, huile au basilic, tomate confite, piments d'ibarra et menthe

Burrata ahumada con sardinas marinadas, toffe de avellanas, aceite de albahaca, tomate confitado, piparras y menta

Smoked burrata with marinated sardines, hazelnut toffee, basil oil, tomato confit, green chilli peppers and mint

~

Ceviche de gambes amb llet de tigre de coco, mango, alvocat, moniato, blat de moro mote, i cruixent de plàtan mascle

Ceviche de crevettes au lait de tigre au coco, mangue, avocat, patate douce, maïs mote et banane plantain frite

Ceviche de gambas con leche de tigre de coco, mango, aguacate, boniato, maíz mote, y crujiente de plátano macho

Prawn ceviche with tiger coconut milk, mango, avocado, sweet potato, hominy and plantain crunch

~

Tartar de tonyina amb perfums tropicals, salsa de miso, katsuobuhi, oli de llima i salicornia

Tartare de thon aux saveurs tropicales, sauce miso, katsuobushi, huile au citron vert et salicorne

Tartar de atún con perfumes tropicales, salsa de miso, katsuobuhi, aceite de lima y salicornia

Tuna tartare with tropical aromas, miso, katsuobushi, lime oil and salicornia sauce

~

Tataki de salmó en tempura d'alga amanida d'algues wakame, salsa teriyaki casolana i emulsió

Tataki de saumon en tempura d'algue aux salade d'algues wakame, sauce teriyaki maison et émulsion de wasabi

Tataki de salmón en tempura de alga con ensalada de algas wakame, salsa teriyaki casera y emulsión

Salmon tataki in seaweed tempura with wakame seaweed salad, homemade teriyaki sauce with a wasabi emulsion

~

Navalles i musclos a la graella amb cremós de ceba, polpa de fonoll, picada d'ametlles i julivert

Couteaux et moules grillés avec mousse aux oignons, bulbe de fenouil, amandes et persil concassés

Navajas y mejillones a la parrilla con cremoso encebollado, bulbo de hinojo, picada de almendras y perejil

Grilled razor shells and mussels with cream of onion, fennel bulb, chopped almonds and parsley



~

Pop a la brasa volcànica amb carabassa rostida i essència de coriandre
Poulpe à la braise volcanique avec citrouille grillée et essence de coriandre
Pulpo a la brasa volcànica con calabaza asada y esencia de cilantro
Lava rock grilled octopus with roasted pumpkin and coriander essence

~

Corbina en fulla de plàtan a baixa temperatura, verdures saltejades i salsa de soia i mel

Maigre en feuille de bananier à basse température, légumes sautés et sauce soja et miel

Corvina en hoja de plátano a baja temperatura, verduras saltadas y salsa de soja y miel

Sea bass in a banana leaf cooked at a low temperature, sautéed vegetables with a honey soy sauce

~

Steak tartar tradicional de vaca, foie ratllat, mantega d'herbes, torrades

Steak tartare traditionnel de bœuf, foie gras rapé, beurre aux herbes, toasts

Steak tartar tradicional de vaca, foie rallado, mantequilla de hierbas, tostaditas

Traditional beef steak tartare, grated foie gras, herb butter, smalltoasts

~

Mitjana de vaca vella amb pakchoy rostit, reducció de suc de carn al porto i patata xafada

Côte de bœuf (vieille vache) avec pakchoy grillé, réduction de jus de viande au porto et pomme de terre écrasée

Mediana de vaca vieja con pakchoy asado, reducció de jugo de carne al oporto y patata chafada

Aged beef steak roast with pak choi, port reduction gravy and smashed potato



Tocats per la Costa Brava



Les postres

Desserts

Los postres

Desserts



~

Milfulls de maduixes amb chantilly i fruits del bosc

Mille-feuilles aux fraises à la crème chantilly et fruits des bois

Milhojas de fresas con chantilly y frutos del bosque

Strawberry millefeuille with chantilly cream and fruits of the forest

~

Bogeria xocolata: Coulant de xocolata 70% amb gelat de vainilla

(Enfornat al moment en 15 minuts)

Folie au chocolat: Coulant au chocolat 70 % avec glace à la vanille

(passé au four 15 minutes avant de servir)

Locura chocolate: Coulant de chocolate 70% con helado de vainilla

(Horneado al momento en 15 minutos)

Chocolate madness: 70% chocolate coulant with vanilla ice-cream

(made to order - 15 minutes)

~

Cheesecake: Cremós pastís de formatge, coulis de fruits vermells

Cheesecake: Gâteau crémeux au fromage, coulis aux fruits rouges

Cheesecake: Cremosa tarta de queso, coulis de frutos rojos

Cheesecake: Creamy cheesecake, red fruit coulis

~

Pastís Sara: esponjós pa de pessic banyat en almívar de ron,

deliciosa crema de mantega i recobert d'ametlles laminades

Gâteau Sarah: génoise spongieuse imbibée de sirop au rhum,

délicieuse crème au beurre et couverture d'amandes effilées

Tarta Sara: esponjoso bizcoho bañado en almívar de ron, deliciosa crema

de mantequilla y recubierto de almendras laminadas

Sarah cake: spongecake bathed in rum syrup, delicious butter cream

and coated with rolled almonds



~

Tòfones de xocolata amb xocolata 70%, un polsim de flor de sal amb un toc de conyac Premium

Truffles au chocolat au chocolat 70 %, une pincée de fleur de sel et une touche de cognac premium

Trufas de chocolate con chocolate 70%, una pizca de flor de sal con un toquede coñac premium

Chocolate truffles, made from 70% chocolate, a pinch of sea salt, with a touch of premium cognac

~

Assortiment de formatges amb torradetes i codony

Con tostaditas y membrillo avec toasts et pâte de coing.

Surtido de quesos con tostaditas y membrillo

Cheese board with toast and quince

~

Gelat: vainilla, xocolata o festuc

Glace: vanille, xocolat o pistache

Helado: vainilla, chocolate o pistacho

Ice cream: vanilla, chocolate or pistachio

~

Sorbet: mandarina o llimona

Sorbet: mandarine o citron

Sorbete: mandarina o limón

Sorbet: mandarine or lemon

~

Sorbet de mandarina amb cava o ginebra

Sorbet à la mandarine accompagné de cava o gin

Sorbete de mandarina con cava o ginebra

Mandarin sorbet with cava or gin

~

Sorbet de llimona amb cava o ginebra

Sorbet à la citron accompagné de cava o gin

Sorbete de limón con cava o ginebra

Lemon sorbet with cava or gin



Tocats per la Gastronomia



HOTEL VORAMAR
L'Escala