

PER COMENÇAR A OBRIR BOCA PARA EMPEZAR PICANDO

La cassoleta de mini patates al caliu amb salsa "Hot chilli romesco" ● ● ● ● 7,50€

La cazuelita de mini patatas "al caliu" con salsa "Hot chilli romesco"

Les croquetes casolanes de carn rostida ● ● ● 9,50€

Las croquetas caseras de carne asada

Degustació de formatge semicurat de cabra d'Ullastret amb "toppings" i el Pedrigolet, l'oli d'oliva verge del parc natural del Montgrí ● ● ● ● ● 10,50€

Degustación de queso semicurado de cabra de Ullastret con "toppings" y el Pedrigolet, el aceite de oliva virgen del parque natural del Montgrí

Taula de pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet ● 21,75€

Tabla de jamón ibérico con coca de pan con tomate

DE L'HORTA EMPORDANESA DE LA HUERTA AMPURDANESA

Crema de tomàquets rostits amb cremós de mató, all confitat al romani i crocant de blat de moro fumat ● ● ● ● 10,00€

Crema de tomates asados con cremoso de requesón, ajo confitado al romero y crocante de maíz ahumado

Moniato escalivat amb formatge fresc de cabra i mel ecològica del parc natural del Montgrí ● ● ● 10,50€

Boniato escalivado con queso fresco de cabra y miel ecológica del parque natural del Montgrí

Amanida de cabdells amb encenalls de bacallà fumat, tomàquets a la flama, ceba de Figueres i maonesa de salaó ● ● ● ● ● 12,50€

Ensalada de cogollos con virutas de bacalao ahumado, tomates flameados, cebolla de Figueres y mayonesa de salazón

D'ALGUN INDRET DEL MÓN DE ALGÚN LUGAR DEL MUNDO

Hummus libanès amb dips de pa "naan" al forn de pedra ● ● ● ● 10,00€

Hummus Libanes con dips de pan "naan" al horno de piedra

"Mac & Cheese" macarrons de pasta fresca amb cremosa salsa de formatges i gratinat cruixent ● ● ● 12,00€

"Mac & Cheese" macarrones de pasta fresca con cremosa salsa de quesos y gratinado crujiente

"Poké bowl" de salmó amb arròs "Akita Komachi", les hortalisses de temporada y el seu condiment Poké ● ● ● ● ● 14,00€

"Poké bowl" de salmón con arroz "Akita Komachi", las hortalizas de temporada y su condimento Poké

moli del mig

BY URH HOTELS

DELS NOSTRES ORÍGENS I TRADICIONS DE NUESTROS ORÍGENES Y TRADICIONES

Trinxat Empordanès de patata, bròquil verd, ou a baixa temperatura i botifarra de perol ● ● 12,75€

Trinxat "Empordanès" de patata y coliflor verde con huevo a baja temperatura y botifarra de perol

Gran caneló de carn d'escudella amb beixamel de tòfona, reducció de garnatxa D.O Empordà i fruits secs ● ● ● ● ● 13,50€

Gran canelón de carne de cocido con bechamel de trufa, reducción de garnacha D.O Empordà y frutos secos

El nostre "platillo" de pollastre de rostit amb prunes i poma "Golden delicious" de Torroella al forn ● ● ● 15,50€

Nuestro platillo de pollo de cocido con ciruelas y manzana "Golden Delicious" de Torroella al horno

DELS ARROSSARS DE PALS DE LOS ARROZALES DE PALS

El sec Empordanès amb la varietat Nembo de "l'Estany de Pals" de costelló de porc confitat amb porros brasejats i topping de romesco ● ● 17,00€

El seco Ampurdanés con la variedad Nembo de "l'Estany de Pals" de costilla de cerdo confitada con puerros braseados y topping de romesco

El negre de sèpia elaborat amb la varietat Baronet de "l'Estany de Pals" i allioli suau d'anxoves de l'Escala ● ● ● 17,75€

El negro de sepia elaborado con la variedad Baronet de "l'Estany de Pals" y alioli suave de anchoas de la Escala

El caldós de marisc amb la varietat Bahia "del Mas pla" ● ● ● 19,50€

Arroz caldoso de marisco con la variedad Bahia "del Mas pla"

TOTS ELS NOSTRES ARROSSOS ESTAN ELABORATS AMB ARRÓS DE PALS

Todos nuestros arroces están elaborados con arroz de pals

MÍNIM 2 PERSONES / TEMPS D'ESPERA : 20 MINUTS

Mínimo 2 personas / Tiempo de espera : 20 minutos

*CONSULTI LES NOSTRES SUGERÈNCIES DE TEMPORADA
*CONSULTE NUESTRAS SUGERENCIAS DE TEMPORADA

Preus amb IVA inclòs / Precios con IVA incluido

● Gluten / Gluten ● Peix / Pescado ● Sulfits i SO2 / Sulfites y SO2 ● Sèsam / Sésamo
● Ous / Huevos ● Mol·luscs / Moluscos ● Vegetària / Vegetariano ● Cacaueta / Cacahuetas
● Làctics / Lácteos ● Crustacis / Crustáceos ● Soia / Soja ● Fruits amb closca / Frutos con cáscara

DEL MAR I LA TERRA DEL MAR Y LA TIERRA

Llom de bacallà confitat amb pilpil d'alls escalivats i oli d'oliva de la fina ● ● 17,50€

Lomo de bacalao confitado con pilpil de ajos escalivados y aceite de oliva de la fina

Tronc de turbot al forn sobre el seu llit de patates i ceba de Figueres amb picada catalana ● ● ● 19,50€

Tronco de rodaballo al horno sobre su capa de patatas y cebolla de Figueres con ajada catalana

Entrecot de vedella de Girona amb wok de patates baby i "pak choi" 18,00€

Entrecot de ternera de Girona con wok de patatas baby y "pak choi"

Filet de vaca madurada amb pastís de carbassa, coco i salsa de cervesa negra caramel·litzada ● ● 19,75€

Solomillo de vaca madurada con pastel de calabaza, coco y salsa de cerveza negra caramelizada

EL RACÓ MÉS DOLÇ EL RINCÓN MÁS DULCE

Assortiment de gelats i sorbets al gust ● ● ● 6,50€

Surtido de helados y sorbetes al gusto

Amanida de fruites naturals de temporada 6,50€

Ensalada de frutas naturales de temporada

"El mes tradicional", Recuit de llet de cabra de "Ca la Nuri d'Ullastret" amb mel ecològica del parc natural del Montgrí ● ● ● 6,50€

"El más tradicional", Requesón de leche de cabra de "Ca la Nuri d'Ullastret" con miel ecológica del parque natural del Montgrí

"Montgricake" homenatge a la nostre poma de Torroella de Montgrí Pastís semifred de poma al forn caramel·litzada amb praliné, gelat de canyella i garapinyats ● ● ● ● 7,00€

"Montgricake" homenaje a nuestra manzana de Torroella de Montgrí Tarta semifria de manzana al horno caramelizada con praliné, helado de canela y garrapiñados

"Empordamisú" la versió del clàssic tiramisú amb productes locals, recuit de drap, pa de pessic d'ametlles, ratafia i caramel ● ● ● 7,00€

"Empordamisú" la versión del clásico tiramisú con productos locales, requesón de trapo, bizcocho de almendras, ratafia y caramelo

"El postre del dia" la nostre elaboració més dolça del dia amb productes de temporada 7,00€

"El postre del día" nuestra elaboración más dulce del día con productos de temporada

"La xoco esfera lotus" mousse de galetes caramel·litzades amb bany cruixent de xocolata amb llet ● ● ● ● 7,50€

"La choco esfera lotus" mousse de galletas caramelizadas con baño crujiente de chocolate con leche