



PARA PICAR

-Surtido de croquetas (4u)	8
-Croquetas de cocido(4u)	8
-Croquetas sobrasada brie(4u)	8
-Croquetas butifarra negra (4u)	8
-Bastones de boniato con salsa de yogurt	5,2
-Patatas bravas	7,8
-Mejillones a la marinera	12,3
-Nachos con queso fundido, guacamole, pico de gallo y cochinita pibill	11,6
-Buñuelos de bacalao caseros	13,4
-Aros de calamaritos a la andaluza	14,4
-Huevos rotos con patatas y jamón ibérico	13,9
-Pan de coca con tomate	3,8

ENSALADAS

-Ensalada de burrata, tomate cherry confitado, parmesano, salsa romesco y anchoas	14,4
-Ensalada de tomates del Maresme , ventresca con vinagreta de pimientos del piquillo al horno	13,4
-Ensalada de pera, queso azul y miel de caña	13,4
-salmorejo cordobés con carpaccio de gambas	9,8

ARROCES

*(Los precio son por persona. Mínimo para 2 personas)

-Paella de marisco	18,9
-Arroz negro con bacalao y allioli	18,9
-Fideua de marisco	18,9
-Arroz de secreto ibérico con bolets	18,9
-Arroz meloso de pulpo NUEVO	21,9
-Arroz meloso de bogavante NUEVO	26,5

PESCADOS

-Lomo de dorada a la plancha con papas arrugadas y mojo verde NOVEDAD	15,4
-Sardinas del Maresme a la plancha con ajo y cilantro	13
-Bacalao gratinado con pasta negra salteada con tomates	16,9
-Calamarcitos a la plancha, con patatas panadera, salteado de bolets y reducción de salsa carne	16,4
-Costellitas de rodaballo con verduras	16,4
-Yakitori de gambas con fideos de arroz salteado con verduras NOVEDAD	13,4

CARNE

-Hamburguesa, queso, otra hamburguesa, cochinita pibill i salsa barbacoa	14,4
-Milanesa mallorquina, de ternera, con queso y sobrasada. Con patatas con chimi churri	17,4
-Secreto ibérico a la plancha con ensalada de patatas	17,2
-Chuletón de ternera de Girona (500gr aprox.) con patatas i pimientos escalivados	27
-Hamburguesa vegetariana de proteína de guisantes, con lechuga tomate, guacamole y cebolla VEGETARIANA	14,4

POSTRES

-Banana split con tres bolas de helado	11,4
-Coulant de chocolate con helado	6,9
-Tarta de queso estilo Emporium	6,9
-American brownie con chocolate y helado	7,2

MENÚ INFANTIL

*(para niños menores de 12 años)

-Macarrones con tomate	12,4
-Hamburguesa con patatas	12,4

*incluye bebida (agua o refresco) y dos bolas de helado



ACCEDER A LA CARTA COMPLETA CON IMÁGENES,
INFORMACIÓN DE ALÉRGICOS, Y LOS SUGERENCIAS
DEL DÍA, CON EL CÓDIGO QR EN DIFERENTES IDIOMAS.

EMPORIUM

RESTAURANTE

VINOS BLANCOS



FLOR INNATA RUEDA

D.O. Rueda Uva: Verdejo

Maridaje: pescado, marisco fresco, pastas y arroces.

3.5 15

CALONIA 6

D.O. Penedés Uva: Macabau-Garnacha

Maridaje: pescado, marisco fresco, pastas y arroces.

3.5 15

10.000 HS FLORAL

D.O. Penedés Raïm: Muscat i sauvignon blanc

Maridaje: ensaladas, platos de pasta, pescado marisco.

19

VALDECUEVAS

D.O. Rueda Uva: Sauvignon blanc

Maridaje: paella, pescado.

19

DE CAP A PEUS

D.O. Empordà Uva: Garnacha blanca i Macabeu

Maridaje: pescado, arroces y carnes blancas.

19

VILLANUEVA

D.O. Risa Baixas Uva: Albariño

Maridaje: pescado, arroces

19

ILERCAVÒNIA

D.O. Terra alta Uva: Garnacha blanca

Maridaje: Carnes blancas, pescado, grasos, arroces y foie.

23

LUNA BEBERIDE

D.O. Bierzo Uva: Godello

Maridaje: Ensaladas, marisco, pescados semi-grasos y pollo.

21

TINTOS



GORGORITO RIOJA

D.O. Rioja Uva: Tempranillo

Maridaje: carnes rojas y guisos

3.5 15

GORGORITO RIBERA DEL DUERO

D.O. Rioja Uva: Tempranillo

Maridaje: carnes rojas y guisos

3.8 16

CALONIA 6

D.O. Penedés Uva: Cabernet sauvignon, Garnacha y syrah

Maridaje: carnes rojas

3.8 15

TARON 4M

D.O.C. Rioja alta Uva: Tempranillo

Maridaje: Picoteos, legumbres y pastas.

16

FLORES DE CALLEJO

D.O. Ribera del Duero Uva: Tempranillo

Maridaje: Carnes, asados y quesos curados.

24

POBOLEDA

D.O.Q. Priorat Uva: Garnacha y cariñena

Maridaje: Embutidos, guisos y quesos.

26

ROSADOS



FLOR INNATA ROSADO

D.O. Rueda Uva: Tempranillo

Maridaje: pescado, marisco fresco, pastas y arroces, carnes blancas.

3.5 15

10.000 HS ROSADO

D.O. Penedés Uva: Tempranillo y merlot

Maridaje: Aperitivos, pastas y arroces.

19

CAVAS Y CHAMPAGNA

CAVA PUPITRE

D.O. Cava Uva: Xarel·lo, Macabeo y Parellada

Maridaje: Ideal con gambas, anchoas y jamón ibérico.

3.5 15

CAVA SADURNÍ OLIVER RESERVA EN BARRICA BRUT NATURE

D.O. Cava Uva: Xarel·lo, macabeo, parellada, chardonnay

Maridaje: Todo tipo de comida, carnes rojas y pescado al horno

26

CAVA SADURNÍ OLIVER ROSAT PINOT NOIR BRUT NATURE

D.O. Cava Uva: Pinot noir

Maridaje: Todo tipo de platos y aperitivos.

26

BRIMONCOURT BRUT RÉGENCE

D.O. Champagne Uva: Chardonnay, Pinot Noir

Maridaje: Aperitivos y pescados blancos.

55

BEBIDAS

CERVEZAS

Copa Estrella/Clara 0,3L	2,90
Copa Estrella turia 0,3L	3,80
Jarra Estrella/Clara 0,5L	4,00
Jarra Túria 0,5L	4,60
Freedamm sin alcohol 0,3L	2,90
Freedamm tostada 0,3L	3,20
Daura botella 0,33l	3,60

SANGRIES

Copa de Tinto de Verano 0,4l	3,80
Copa de Sangría de vino 0,4l	4,00
Copa de Sangría de cava 0,4l	4,40
Jarra de Tinto de Verano 1l	12,00
Jarra de sangría de vino 1l	14,00
Jarra de sangría de cava 1l	16,00

REFRESCOS

Agua 500ml	1,90
Vichy català 250ml	2,90
Coca-Cola, Coca-cola Zero, Fanta taronja, Fanta Llimona, Aquarius limón, Nestea, 7up	2,90
Zumos: Naranja, piña, melocotón, manzana 200ml	2,90



PER PICAR

-Assortiment de croquetes (4u)	8
-Croquetes de carn d'olla(4u)	8
-Croquetes sobressada brie(4u)	8
-Croquetes botifarra negre (4u)	8
-Bastons de moniato amb salsa de iogurt	5,2
-Patates braves	7,8
-Musclús a la marinera	12,3
-Nachos amb formatge fos, guacamole, bec de gall i cotxinita pibill	11,6
-Bunyols de bacallà casolans	13,4
-Anelles de calamarcets a l'andalusa	14,4
-Ous trencats amb patates i pernil ibèric	13,9
-Pa de coca amb tomàquet	3,8

AMANIDES

-Amanida de burrata, tomàquet cherry confitado, parmesano, salsa romesco i anxoves	14,4
-Amanida de tomàquet del Maresme, ventresca amb vinagreta de pebrots del piquillo al forn	13,4
-Amanida de pera, formatge blau i mel de canya	13,4
-salmorejo cordovès amb carpaccio de gambes	9,8

ARROSOS

*(Els preus són per persona. Mínim per a 2 persones)

-Paella de marisc	18,9
-Arròs negre amb bacallà i allioli	18,9
-Fideua de marisc	18,9
-Arròs de secret ibèric amb bolets	18,9
-Arròs melós de pop NOU	21,9
-Arròs melós de llamàntol NOU	26,5

PEIX

-llom de daurada a la planxa amb papes arrugades i mojo verd NOVETAT	15,4
-Sardines del Maresme a la planxa amb all i coriandre	13
-Bacallà gratinat amb pasta negra saltejada amb tomàquets	16,9
-Calamarcets a la planxa amb patates panadera, saltejat de bolets i reducció de salsa de carn	16,4
-Costelletes de turbot amb verduretes	16,4
-Yakitori de gambes amb fideus d'arròs saltats amb verdures NOVETAT	13,4

CARN

-Búrguer, formatge, una altra búrguer, cotxinita pibill i salsa barbacoa	14,4
-Milanesa mallorquina, de vedella, amb formatge i sobressada. Amb patates amb chimi churri	17,4
-Secret ibèric a la planxa amb amanida de patates	17,2
-Costella de vedella de Girona (500gr apro) amb patates i pebrots escalivat	27
-Búrguer vegetariana de proteïna de pèsols, amb enciam, tomàquet, guacamole i ceba VEGETARIANA	14,4

POSTRES

-Banana split amb tres boles de gelat	11,4
-Coulant de xocolata amb gelat	6,9
-Pastís de formatge estil Emporium	6,9
-American brownie amb xocolata i gelat	7,2

MENÚ INFANTIL

*(per a nens menors de 12 anys)

-Macarrons amb tomàquet	12,4
-Búrguer amb patates	12,4

*inclou beguda (aigua o refresc) y dues boles de gelat



ACCEDEIX A LA CARTA COMPLETA AMB IMATGES,
INFORMACIÓ D'AL·LÈRGENS, I ELS SUGGERIMENTS DEL
DIA, AMB EL CODI QR EN DIFERENTS IDIOMES.

EMPORIUM

RESTAURANTE

VINS BLANCS



FLOR INNATA RUEDA

D.O. Rueda Raïm: Verdejo

Maridatge: peix, marisc fresc, pastes i arrossos.

3.5 15

CALONIA 6

D.O. Penedés Raïm: Macabau-Garnatxa

Maridatge: peix, marisc fresc, pastes i arrossos.

3.5 15

10.000 HS FLORAL

D.O. Penedés Raïm: Muscat i sauvignon blanc

Maridatge: amanides, plats de pasta, peix i marisc.

19

VALDECUEVAS

D.O. Rueda Raïm: Sauvignon blanc

Maridatge: paella, peix

19

DE CAP A PEUS

D.O. Empordà Raïm: Garnatxa blanca i Macabeu

Maridatge: peix, arrossos i carns blanques.

19

VILLANUEVA

D.O. Risa Baixas Raïm: Albariño

Maridatge: peix, arrosso

19

ILERCAVÒNIA

D.O. Terra alta Raïm: Garnatxa blanca

Maridatge: Carns blanques, peix, grassos, arrossos i foie.

23

LUNA BEBERIDE

D.O. Bierzo Raïm: Godello

Maridatge: Amanides, mariscs, peix semi-grassos i pollastre.

21

NEGRES



GORGORITO RIOJA

D.O. Rioja Raïm: Tempranillo

Maridatge: carn vermelles i guisats

3.5 15

GORGORITO RIBERA DEL DUERO

D.O. Rioja Raïm: Tempranillo

Maridatge: carns vermelles i guisats

3.8 16

CALONIA 6

D.O. Penedés Raïm: Cabernet sauvignon, Garnatxa i syrah

Maridatge: carns vermelles

3.8 15

TARON 4M

D.O.C. Rioja alta Raïm: Tempranillo

Maridatge: Pica-pica, llegum i pastes

16

FLORES DE CALLEJO

D.O. Ribera del Duero Raïm: Tempranillo

Maridatge: Carns, rostits i formatges curats.

24

POBOLEDA

D.O.Q. Priorat Raïm: Garnatxa i cariñena

Maridatge: Embotits, guisats i formatges.

26

ROSATS



FLOR INNATA ROSAT

D.O. Rueda Raïm: Tempranillo

Maridatge: peix, marisc fresc, pastes i arrossos, carns blanques.

3.5 15

10.000 HS ROSAT

D.O. Penedés Raïm: Tempranillo i merlot

Maridatge: Aperitius, pastes i arrossos.

19

CAVAS I CHAMPAGNA

CAVA PUPITRE

D.O. Cava Raïm: Xarel·lo, Macabeo i Parellada

Maridatge: Ideal amb gambes, anxoves i pernil ibèric.

3.5 15

CAVA SADURNÍ OLIVER RESERVA EN BARRICA BRUT NATURE

D.O. Cava Raïm: Xarel·lo, macabeo, parellada, chardonnay

Maridatge: Tot tipus de menjar, carns vermelles i peix al forn.

26

CAVA SADURNÍ OLIVER ROSAT PINOT NOIR BRUT NATURE

D.O. Cava Raïm: Pinot noir

Maridatge: Tot tipus de plats i aperitius.

26

BRIMONCOURT BRUT RÉGENCE

D.O. Champagne Raïm: Chardonnay, Pinot Noir

Maridatge: Aperitius i peixos blancs.

55

BEGUDES

CERVESES

Copa Estrella/Clara 0,3L

2,90

Copa Estrella turia 0,3L

3,80

Gerra Estrella/Clara 0,5L

4,00

Gerra Túria 0,5L

4,60

Freedamm sense alcohol 0,3L

2,90

Freedamm tostada 0,3L

3,20

Daura ampolla 0,33l

3,60

SANGRIES

Copa de Tinto de Verano 0,4l

3,80

Copa de Sangría de vino 0,4l

4,00

Copa de Sangría de cava 0,4l

4,40

Gerra de Tinto de Verano 1l

12,00

Gerra de sangría de vino 1l

14,00

Gerra de sangría de cava 1l

16,00

REFRESCOS

Aigua 500ml

1,90

Vichy català 250ml

2,90

Coca-Cola, Coca-cola Zero, Fanta taronja, Fanta Llimona, Aquarius limón, Nestea, 7up

2,90

Sucs: Taronja, Pinya, Préssec, Poma 200ml

2,90

TO SNACK ON

-Assorted croquettes (4pz)	8
-Stew croquettes (4pz)	8
-Sobrasada brie croquettes (4pz)	8
-Black sausage croquettes (4pz)	8
-Sweet potato sticks with yogurt sauce	5,2
-Patatas bravas	7,8
-Mussels a la marinière	12,3
-Nachos with melted cheese, guacamole, pico de gallo, and cochinita pibilli	11,6
-Homemade cod fritters	13,4
-Andalusian-style squid rings	14,4
-Scrambled eggs with potatoes and Iberian ham	13,9
-Coca bread with tomato	3,8

SALADS

-Burrata salad with confit cherry tomatoes, Parmesan cheese, Romesco sauce, and anchovies	14,4
Maresme tomato salad, tuna belly with baked piquillo pepper vinaigrette	13,4
-Pear salad with blue cheese and cane honey	13,4
-Cordoban salmorejo with carpaccio shrimp	9,8

RICE

*(Prices are per person. Minimum for 2 people)

-Seafood paella	18,9
-Black rice with cod fish and garlic sauce	18,9
-Seafood fideua	18,9
-Iberian pork ribs rice with mushrooms	18,9
-Creamy octopus rice NEW	21,9
-Creamy lobster rice NEW	26,5

FISH

-Grilled sea bream loin with wrinkled potatoes and green mojo sauce NEW	15,4
-Grilled Maresme sardines with garlic and cilantro	13
-Cod gratin with black pasta sautéed with tomatoes	16,9
-Grilled squid with baked potatoes, sautéed mushrooms, and a meat sauce reduction	16,4
-Turbot ribs with vegetables	16,4
-Shrimp yakitori with rice noodles stir-fried with vegetables NEW	13,4

MEAT

-Hamburger, cheese, another hamburger, cochinita pibill and barbecue sauce	14,4
-Mallorcan Milanese, veal, with cheese and sobrasada. With potatoes and chimichurri sauce.	17,4
-Grilled iberian pork with potato salad	17,2
-Girona beef steak (approx. 500g) with potatoes and roasted peppers	27
-Vegetarian pea protein burger with lettuce, tomato, guacamole, and onion VEGETARIAN	14,4

POSTRES

-Banana split with three scoops of ice cream	11,4
-Chocolate coulant with ice cream	6,9
-Emporium-style cheesecake	6,9
-American brownie with chocolate and ice cream	7,2

CHILDREN'S MENU

*(for children under 12 years old)

-Macaroni with tomato	12,4
-Hamburger with fries	12,4
Includes a drink (water or soda) and two scoops of ice cream	



ACCESS THE COMPLETE MENU WITH IMAGES,
ALLERGEN INFORMATION, AND DAILY SUGGESTIONS,
WITH THE QR CODE IN DIFFERENT LANGUAGES.

EMPORIUM

RESTAURANTE

WINE WHITE WINE



FLOR INNATA RUEDA

D.O. Rueda Grapes: Verdejo

Pairing: Fish, fresh seafood, pasta, and rice dishes

3.5 15

CALONIA 6

D.O. Penedés Grapes: Macabau-Garnacha

Pairing: Fish, fresh seafood, pasta, and rice dishes

3.5 15

10.000 HS FLORAL

D.O. Penedés Grapes: Muscat i sauvignon blanc

Pairing: Fresh starters, salads, pasta dishes, fish, and seafood.

19

VALDECUEVAS

D.O. Rueda Grapes: Sauvignon blanc

Pairing: Fish and rice dishes

19

DE CAP A PEUS

D.O. Empordà Grapes: Garnacha blanca i Macabeu

Pairing: fish, rice and white meats.

19

VILLANUEVA

D.O. Risa Baixas Grapes: Albariño

Pairing: Fish and rice dishes.

19

ILERCAVÒNIA

D.O. Terra alta Grapes: Garnacha blanca

Pairing: white meats, fish, rice dishes and foie.

23

LUNA BEBERIDE

D.O. Bierzo Grape: Godello

Pairing: Salad, seafood, fish and chicken.

21

RED WINE



GORGORITO RIOJA

D.O. Rioja Grapes: Tempranillo

Pairing: red meat and stews

3.5 15

GORGORITO RIBERA DEL DUERO

D.O. Rioja Grapes: Tempranillo

MPairing: red meat and stews

3.8 16

CALONIA 6

D.O. Penedés Grapes: Cabernet sauvignon, Garnacha y syrah

Pairing: red meat

3.8 15

TARON 4M

D.O.C. Rioja alta Grapes: Tempranillo

Pairing: Snacks, legumes and pasta.

16

FLORES DE CALLEJO

D.O. Ribera del Duero Grapes: Tempranillo

Pairing: Meats, roasts and cured cheeses.

24

POBOLEDA

D.O.Q. Priorat Grapes: Garnacha y cariñena

Pairing: Sausages, stews and cheeses.

26

ROSÉ WINE



FLOR INNATA ROSADO

D.O. Rueda Grape: Tempranillo

Pairing: fish, fresh seafood, pasta and rice, white meats.

3.5 15

10.000 HS ROSADO

D.O. Penedés Grapes: Tempranillo y merlot

Pairing: Appetizers, pasta and rice

19

CAVAS & CHAMPAGNA

CAVA PUPITRE

D.O. Cava Grapes: Xarel·lo, Macabeo y Parellada

Pairing: Ideal with shrimp, anchovies and Iberian ham

3.5 15

CAVA SADURNÍ OLIVER RESERVA EN BARRICA BRUT NATURE

D.O. Cava Grapes: Xarel·lo, macabeo, parellada, chardonnay

Pairing: All types of food, red meats and baked fish.

26

CAVA SADURNÍ OLIVER ROSAT PINOT NOIR BRUT NATURE

D.O. Cava Grapes: Pinot noir

Pairing: All types of food and appetizers

26

BRIMONCOURT BRUT RÉGENCE

D.O. Champagne Grape: Chardonnay, Pinot Noir

Pairing: Appetizers and white fish.

55

DRINKS

BEERS

Estrella/Clara glass 0,3L

2,90

Estrella turia glass 0,3L

3,80

Estrella/Clara 0,5L jug

4,00

Túria 0,5L jug

4,60

Freedamm alcohol free 0,3L

2,90

Freedamm tostada free 0,3L

3,20

Daura 0,331 bottle

3,60

SANGRIAS

Tinto de Verano 0,4l glass

3,80

Sangría of wine 0,4l glass

4,00

Sangría of cava 0,4l glass

4,40

Tinto de Verano 1l jug

12,00

Sangría of wine 1L jug

14,00

Sangría of cava 1L jug

16,00

REFRESCOS

Water 500ml

1,90

Vichy catalán sparkling 250ml

2,90

Coca-Cola, Coca-cola Zero,

Orange Fanta, Lemon Fanta,

2,90

Lemon Aquarius, Nestea, 7up

Juices: Orange, Pineapple,

2,90

Peach, Apple 200ml