



## PARA PICAR

-Surtido de croquetas (4u)	8,8
-Croquetas de queso de cabra con cebolla caramelizada(4u)	8,8
-Croquetas carrillera de vaca(4u)	8,8
-Croquetas pollo al ast c/jamón (4u)	8,8
-Croquetas cocido (4u)	8,8
-Bastones de boniato con salsa de yogurt	5,8
-Patatas bravas	7,8
-Boquerones fritos	10,8
-Mejillones a la marinera	13,3
-Nachos con queso fundido, guacamole, pico de gallo y cochinita pibill	12,8
-Buñuelos de bacalao caseros	13,4
-Aros de calamaritos a la andaluza	16,4
-Huevos rotos con patatas y jamón ibérico	14,9
-Berenjena asada con sobrasada y mató	11,2
-Pan de coca con tomate	3,9
-Pan (bollito 1 unidad)	1,2

## ENSALADAS

-Ensalada de burrata, tomate cherry confitado, tomates y melocotones a la plancha	14,9
-Ensalada de tomates del Maresme , ventresca con vinagreta de olivas negras	14,4
-Ensalada de pera, queso azul y miel de caña	13,4

## ARROCES

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

-Paella de marisco	19,9
-Arroz negro con bacalao y allioli	19,9
-Fideua de marisco	19,9
-Paella vegana con s/romesco <b>VEGANA</b>	18,9
-Arroz de secreto ibérico con bolets	20,5
-Arroz meloso de bogavante	26,8

## PESCADOS

-Lomo de dorada al horno con verduritas.	15,4
-Sardinas del Maresme a la plancha con ajo y cilantro	13,8
-Bacalao gratinado con pasta negra salteada con tomates	17,6
-Calamarcitos a la plancha, con patatas panadera y pimiento escalivado	17,6
-Costillitas de rodaballo con verduritas	17,4
-Pappardelle frutto di mare	15,9
-Lubina a la espalda con patatas panadera.	25,8

## CARNE

-Doble hamburguesa, queso, cochinita pibill i salsa barbacoa	15,4
-Milanesa a la mallorquina, de ternera, con queso y sobrasada. Con patatas con chimi churri	18,6
-Secreto ibérico a la plancha con patatas panaderas	17,2
-Chuletón de ternera de Girona (500gr aprox.) con patatas y pimientos escalivados	28,6
-Hamburguesa vegetariana de proteína de guisantes, con lechuga tomate, guacamole y cebolla <b>VEGETARIANA</b>	14,4

## POSTRES

-Banana split con tres bolas de helado	11,4
-Coulant de chocolate con helado	7,4
-Tarta de queso estilo Emporium	7,4
-American brownie con chocolate y helado	7,8

## MENÚ INFANTIL

\*(para niños menores de 12 años)

-Macarrones con tomate	12,6
-Hamburguesa con patatas	12,6

\*incluye dos bolas de helado

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



# EMPORIUM

RESTAURANTE



## VINOS BLANCOS



<b>RUEDA</b>	<b>3.5</b>	<b>16</b>
D.O. Rueda Uva: Verdejo Maridaje: pescado, marisco fresco, pastas y arroces.		
<b>CALONIA 6</b>	<b>3.8</b>	<b>17</b>
D.O. Penedés Uva: Macabau-Garnacha Maridaje: pescado, marisco fresco, pastas y arroces.		
<b>SOTNERAL</b>		<b>19</b>
D.O. Costers del Segre Uva: Macabeu Maridaje: pescado, arroces y carnes blancas.		
<b>LAXAS</b>		<b>21</b>
D.O. Rias Baixas Uva: Albariño Maridaje: pescado, arroces		
<b>MIREIA</b>		<b>20</b>
D.O. Penedés Uva: Gewürztraminer, Muscat y Sauvignon Blanc Maridaje: ensaladas, pescado, arroces		
<b>LA NANSA</b>		<b>19</b>
D.O. Penedés Uva: xarel.lo Maridaje: Ensalada, pasta, pescado, arroces		
<b>LUNA BEBERIDE</b>		<b>21</b>
D.O. Bierzo Uva: Godello Maridaje: Ensaladas, marisco, pescados semi-grasos y pollo.		
<b>ILERCAVÒNIA</b>		<b>23</b>
D.O. Terra alta Uva: Garnacha blanca Maridaje: Carnes blancas, pescados grasos, arroces y foie.		

## TINTOS



<b>GORGORITO RIOJA</b>	<b>3.5</b>	<b>15</b>
D.O. Rioja Uva: Tempranillo Maridaje: carnes rojas y guisos		
<b>GORGORITO RIBERA DEL DUERO</b>	<b>3.8</b>	<b>16</b>
D.O. Rioja Uva: Tempranillo Maridaje: carnes rojas y guisos		
<b>CALONIA 6</b>	<b>3.8</b>	<b>17</b>
D.O. Penedés Uva: Cabernet sauvignon, Garnacha y syrah Maridaje: carnes rojas		
<b>DIORAMA SYRAH</b>		<b>22</b>
D.O. Montsant Uva: syrah Maridaje: Arroces, pastas y carnes.		
<b>CAIRATS</b>		<b>24</b>
D.O. Montsant Uva: garnacha, samsò, tempranillo Maridaje: Carnes y asados.		
<b>RED BAT</b>		<b>27</b>
D.O. Priorat Uva: Garnacha y cariñena Maridaje: Embutidos, arroces, y carnes.		

## ROSADOS



<b>FLOR INNATA ROSADO</b>	<b>3.7</b>	<b>16</b>
D.O. Rueda Uva: Tempranillo Maridaje: pescado, marisco fresco, pastas y arroces, carnes blancas.		
<b>GAUDIANA ROSADO</b>		<b>16</b>
D.O. Penedés Uva: Tempranillo y merlot Maridaje: pescado, marisco fresco, pastas y arroces, carnes blancas.		
<b>CAVAS Y CHAMPAGNA</b>		
<b>CAVA PUPITRE</b>	<b>3.5</b>	<b>16</b>
D.O. Cava Uva: Xarel·lo, Macabeo y Parellada Maridaje: Ideal con gambas, anchoas y jamón ibérico.		
<b>CAVA SADURNÍ OLIVER RESERVA EN BARRICA BRUT NATURE</b>		<b>26</b>
D.O. Cava Uva: Xarel·lo, macabeo, parellada, chardonnay Maridaje: Todo tipo de comida, carnes rojas y pescado al horno		
<b>CAVA SADURNÍ OLIVER ROSAT PINOT NOIR BRUT NATURE</b>		<b>26</b>
D.O. Cava Uva: Pinot noir Maridaje: Todo tipo de platos y aperitivos.		
<b>BRIMONCOURT BRUT RÉGENCE</b>		<b>55</b>
D.O. Champagne Uva: Chardonnay, Pinot Noir Maridaje: Aperitivos y pescados blancos.		

## BEBIDAS

### CERVEZAS

Copa Estrella/Clara 0,3L	<b>3,00</b>
Copa Estrella turia 0,3L	<b>3,80</b>
Jarra Estrella/Clara 0,5L	<b>4,00</b>
Jarra Túria 0,5L	<b>4,60</b>
Freedamm sin alcohol 0,3L	<b>3,00</b>
Freedamm tostada 0,3L	<b>3,40</b>
Daura botella 0,33l	<b>3,70</b>

### SANGRIES

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

### REFRESCOS

Agua 500ml	<b>2.00</b>
Vichy català 250ml	<b>2,90</b>
Coca-Cola, Coca-cola Zero, Fanta taronja, Fanta Llimona, Aquarius limón, Nestea, 7up	<b>2,90</b>
Zumos: Naranja, piña, melocotón, manzana 200ml	<b>2,90</b>