

---

# CARTA D'ESTIU

---

L'ànima marinera de la Mediterrània a Empuriabrava

---

Davant dels canals d'Empuriabrava, on el mar s'endinsa a la terra i el vent xiuxiueja històries salades, hi trobem Noray. Més que un restaurant, **Noray és un amarratge de sabors, un lloc on aturar-se, respirar i gaudir del ritme pausat de la vida mediterrània.**

Inspirats per la cuina marinera de l'Empordà, **elbarem cada plat amb producte fresc, de proximitat, i amb la mirada posada al mar.** La nostra gastronomia arrela en la tradició empordanesa i catalana, però es deixa seduir pels accents refinats de la cuina francesa, en un equilibri subtil entre l'autòcton i el cosmopolita.

Peixos de llotja, arrossos amb gust de Costa Brava, herbes aromàtiques i fons intensos... Cada recepta busca emocionar sense artificis, amb respecte pel sabor i per la història del territori.

L'experiència continua al capdamunt de l'Hotel Port Salins, on el nostre rooftop ofereix cocteleria d'autor amb vistes panoràmiques sobre els canals i la posta de sol. Un lloc perfecte per deixar-se portar per la brisa, les converses i la creativitat líquida dels nostres bartenders.

A Noray, cada àpat és una escala, cada còctel un horitzó. **Un viatge sensorial pel Mediterrani més autèntic, des del cor de la marina d'Empuriabrava.**

**NORAY**  
RESTAURANT



# CARTA DE VERANO

El alma marinera del Mediterráneo en Empuriabrava

Frente a los canales de Empuria brava, donde el mar se adentra en la tierra y el viento susurra historias saladas, se encuentra **Noray. Más que un restaurante, Noray es un amarre de sabores, un lugar donde detenerse, respirar y disfrutar del ritmo pausado de la vida mediterránea.**

Inspirados por la cocina marinera del Empordà, **elaboramos cada plato con producto fresco, de proximidad, y con la mirada puesta en el mar.** Nuestra gastronomía hunde sus raíces en la tradición ampurdanesa y catalana, pero se deja seducir por los acentos refinados de la cocina francesa, en un equilibrio sutil entre lo autóctono y lo cosmopolita.

Pescados de lonja, arroces que saben a costa brava, hierbas aromáticas y fondos intensos... Cada receta busca emocionar sin artificios, con respeto al sabor y a la historia del territorio.

La experiencia continúa en lo alto del Hotel Port salins, donde nuestro rooftop ofrece coctelería de autor con vistas panorámicas sobre los canales y la puesta de sol. Un lugar perfecto para dejarse llevar por la brisa, las conversaciones y la creatividad líquida de nuestros bartenders.

En Noray, cada comida es una escala, cada cóctel un horizonte. **Un viaje sensorial por el Mediterráneo más auténtico, desde el corazón de la marina de Empuriabrava.**

**NORAY**  
RESTAURANT

|        |           |                   |
|--------|-----------|-------------------|
| No. 01 | APERITIUS | <i>Aperitivos</i> |
|--------|-----------|-------------------|

**Les mil fulles de patates bravíssimes**

*Las mil hojas de patatas bravísimas*

8,5

**Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet de ram i AOVE**

*Jamón ibérico con pan de coca con tomate rama y AOVE*

26

**Croquetes de pollastre rostit a la catalana amb cruixent de quicos (4 Unitats)**

*Croquetas de pollo catalán asado con crujiente de quicos (4 Unidades)*

8,5

**Croquetes de bacallà i alls tendres (4 Unitats)**

*Croquetas de bacalao y ajitos tiernos (4 Unidades)*

8,5

**Lingots de brioix amb llops d'anxova de l'Escala i mantega fumada (4 Unitats)**

*Lingotes de brioix con lomos de anchoas de La Escala y mantequilla ahumada (4 Unidades)*

14

**Ous estrellats amb gambetes blanques de roses**

*Huevos estrellados con gambitas blancas de roses*

16

**Carpaccio de gamba de Palamós amb brots de fonoll, meló, mango i vinagreta de mostassa**

*Carpaccio de gambas de Palamós con brotes de hinojo, melón, mango, vinagreta de mostaza*

18

|        |           |                   |
|--------|-----------|-------------------|
| No. 01 | APERITIUS | <i>Aperitivos</i> |
|--------|-----------|-------------------|

**Amanida de tomàquets de Montserrat, carxofes, remolatxa, prés-sec de vinya i pernil ibèric**

*Ensalada de tomates de Monserrat, alcachofas, remolacha, melocotón de viña y jamón ibérico*

17,5

**Musclos de roca del Delta de L'Ebre al vapor amb cítrics i citronel·la**

*Mejillones de roca del Delta de L'Ebre al vapor con cítricos y citronela*

14,5

**Vichyssoise amb làmines de tòfona fresca de Vic**

*Vichyssoise con láminas de trufa fresca de VIC*

9,5

**Caviar d'albergínia rostida amb anxoves de l'Escala, alvocat i formatge fumat**

*Caviar de berenjena asada con anchoas de L'Escala , aguacate y queso ahumado*

15

**Caneló gegant d'Ànec i foie amb gratinat de reixagó curat**

*Canelón gigante de pato y foie con graten de reixagó curado*

16

**Coca de sardina fumada, escalivada, olives aragoneses i allioli gratinat**

*Coca de sardinas ahumada, escalivada, olivas aragonesas y all i oli gratinado*

14,5

|        |                  |                           |
|--------|------------------|---------------------------|
| No. 02 | PLATS PRINCIPALS | <i>Platos Principales</i> |
|--------|------------------|---------------------------|

**Calamar de platja a la planxa amb navarí de verdures**

*Calamar de playa a la plancha con navarín de verduras*

24

**Llom de bacallà a la muselina sobre crema d'Espinacs frescos  
i pinyons torrats**

*Lomo de bacalao a la muselina sobre crema de espinacas frescas y piñones tostados*

26,5

**Suquet de rap de costa amb cloïsses**

*Suquet de rape de costa con almejas*

28

**Peix de llotja de roses**

*Pescado de lonja de roses*

S/M

**El nostre Steak Tàrtar clàssic, mostassa a l'Antiga, escates de  
foie i les seves torrades**

*Nuestro Steak Tàrtar clásico, mostaza antigua, escamas de foie con sus tostas*

24

**Filet de vedella al perigord**

*Solomillo de vaca al perigot*

28,5

**Costella de vaca vella de Girona a baixa temperatura  
lacada amb suc de rostit**

*Costilla de vaca vieja de Girona a baja temperatura lacada con fugo de rustido*

25

|        |                  |                           |
|--------|------------------|---------------------------|
| No. 02 | PLATS PRINCIPALS | <i>Platos Principales</i> |
|--------|------------------|---------------------------|

**Carré de xai empordanès brasejat amb figues i peres de Sant Joan**

*Carré de cordero ampurdanés braseado con higos y peras de San Juan*

**24**

**Arròs de costella, botifarra de Girona i bolets de temporada (mín. 2 pers.)**

*Arroz de costilla, butifarra de Girona y setas de temporada (mín 2 pers.)*

**22 p.p**

**Arròs mariner amb rap, gambes, calamar i sípia (mín. 2 pers.)**

*Arroz marinero con rape, gambas, calamar y sepia (mín 2 pers.)*

**24 p.p**

**Fideuà de barca amb fideus fins, peix i marisc (mín. 2 pers.)**

*Fideuá de barca con fideos finos con pescado y marisco (mín 2 pers.)*

**24 p.p**

**Servei de pa i oli d'oliva verge extra**

*Servicio de pan y aceite AOVE*

**2,5 p.p**

|        |         |         |
|--------|---------|---------|
| No. 03 | POSTRES | Postres |
|--------|---------|---------|

**Mousse de crema catalana amb maduixetes estofades**

*Mousse de crema catalana con fresitas estofadas*

8

**Pastís de formatge amb confitura de figa i anís**

*Tarta de queso con confitura de higos y anís*

8

**Tàrtar de fruites amb sorbet de llimona i menta**

*Tartar de frutas con sorbete de limón y menta*

7,5

**Crema de llimona i merenga amb ametlles garrapinyades**

*Crema de limón, y merengue con garrapiñados de almendras*

7,5

**El tradicional massini de nata i trufa**

*El tradicional massini de nata y trufa*

8

**Xocolata amb caviar d'AOVE, sal i la seva teula de pa**

*Chocolate con caviar de AOVE, sal y su teja de pan*

8

**Mil fulles de xocolata sobre crema anglesa**

*Mil hojas de chocolate sobre crema inglesa*

8

**I amb el cafè... carquinyolis**

*Y con el café... unos carquinyolis*

6,5



---

# SUMMER MENU

---

The seafaring soul of the Mediterranean in Empuriabrava

---

In front of the canals of Empuriabrava, where the sea reaches into the land and the wind whispers salty stories, you'll find Noray. **More than a restaurant, Noray is a mooring of flavours—a place to pause, breathe, and savour the slow rhythm of Mediterranean life.**

Inspired by the seafaring cuisine of the Empordà, **we craft each dish with fresh, local ingredients and a gaze always set toward the sea.** Our gastronomy is rooted in Empordà and Catalan tradition, yet it's gently seduced by the refined accents of French cuisine, striking a subtle balance between the authentic and the cosmopolitan.

Fish straight from the market, rice dishes that taste of the Costa Brava, aromatic herbs and rich stocks... Every recipe aims to stir the senses without artifice, with deep respect for flavour and the history of the land.

The experience continues at the top of Hotel Port Salins, where our rooftop offers signature cocktails and panoramic views over the canals and the sunset. It's the perfect spot to be carried away by the breeze, the conversation, and the liquid creativity of our bartenders.

At Noray, every meal is a stop along the journey, every cocktail a new horizon. **A sensory voyage through the most authentic Mediterranean, from the heart of the Empuriabrava marina.**

NORAY  
RESTAURANT



|        |            |                  |                |
|--------|------------|------------------|----------------|
| No. 01 | APPETIZERS | <i>Apéritifs</i> | <i>Vorspei</i> |
|--------|------------|------------------|----------------|

### **“Bravísimas” Mille-Feuille**

Millefeuille de pommes de terre “bravísimas”

*Kartoffel-Millefeuille “bravísimas” (knusprig gebacken)*

**8,5**

### **Iberian Ham with Coca Bread, Vine Tomato & Extra Virgin Olive Oil**

Jambon Ibérique avec pain de coca, tomate en grappe et huile d'Olive vierge extra

*Ibérico-schinken mit coca-brot, strauchtomate und Iberico-Schinken mit Coca-Brot*

**26**

### **Roasted Catalan Chicken Croquettes with Crunchy Corn Nuts (4 units)**

Croquettes de poulet catalan rôti avec croustillant de maïs soufflé (4 unités)

*Kroketten mit katalanischem Brathähnchen und knusprigem Mais (4 Stück)*

**8,5**

### **Cod & Young Garlic Croquettes (4 units)**

Croquettes de morue et p'ails (4 unités)

*Kroketten mit kabeljau und jungem knoblauch (4 Stück)*

**8,5**

### **Brioche Bites with Anchovy Fillets from L'Escala and smoked butter (4 units)**

Lingots de brioche aux filets d'anchois de L'Escala et beurre fumé (4 unités)

*Briochestränge mit sardellenfilets aus L'Escala und rauchbutter (4 Stück)*

**14**

### **Broken Eggs with White Prawns from Roses**

Œufs cassés avec crevettes blanches de Roses

*Spiegeleier mit weißen Garnelen aus Roses*

**16**

### **Palamós Prawn Carpaccio with Fennel Sprouts, Melon, Mango & Mustard Vinaigrette**

Carpaccio de gambas de Palamós avec pousses de fenouil, melon, mangue et vinaigrette à la moutarde

*Palamós-Garnelencarpaccio mit Fenchelsprossen, Melone, Mango und Senfvinaigrette*

**18**

|        |            |                  |                |
|--------|------------|------------------|----------------|
| No. 01 | APPETIZERS | <i>Apéritifs</i> | <i>Vorspei</i> |
|--------|------------|------------------|----------------|

### **Monserrat Tomato Salad with Artichokes, Beetroot, Vineyard Peach & Iberian Ham**

Salade de tomates de Monserrat, artichauts, betterave, pêche de vigne et jambon ibérique

*Salat aus Monserrat-Tomaten, Artischocken, Roter Bete, Weinbergpfirsich und Ibérico-Schinken*

**17,5**

### **Steamed Rock Mussels from the Ebro Delta with Citrus & Lemongrass**

Moules de roche du Delta de l'Èbre à la vapeur, agrumes et citronnelle

*Gedämpfte Felsenmuscheln aus dem Ebrodelta mit Zitrusfrüchten und Zitronengras*

**14,5**

### **Vichyssoise with Slices of Fresh Truffle from Vic**

Vichyssoise aux lamelles de truffe fraîche de Vic

*Vichyssoise mit frischen Trüffelscheiben aus Vic*

**9,5**

### **Roasted Aubergine Caviar with L'Escala Anchovies, Avocado & Smoked Cheese**

Caviar d'aubergine rôtie avec anchois de L'Escala, avocat et fromage fumé

*Auberginenkaviar mit L'Escala-Sardellen, Avocado und Rauchkäse*

**15**

### **Giant Duck & Foie Cannelloni with Cured Reixagó Cheese Gratin**

Cannelloni géant de canard et foie avec gratin de fromage reixagó affiné

*Riesen-Kaninchencannelloni mit Foie und gratiniertem Reixagó-Käse*

**16**

### **Coca Flatbread with Smoked Sardine, Escalivada, Aragonese Olives & Gratinated Aioli**

Coca aux sardines fumées, escalivada, olives aragonnaises et aioli gratiné

*Coca-Fladenbrot mit Geräucherter Sardine, Escalivada, Aragonischen Oliven und Gratiniertem Aioli*

**14,5**

| No. 02 | MAIN COURSES | <i>Plats Principaux</i> | <i>Hauptgerichte</i> |
|--------|--------------|-------------------------|----------------------|
|--------|--------------|-------------------------|----------------------|

### **Grilled Beach Squid with Vegetable Navarin**

Calamar de plage grillé avec navarin de légumes

*Gegrillter Strandsquid mit Gemüse-Navarin*

**24**

### **Cod Loin with Mousseline on Fresh Spinach Cream and Toasted Pine Nuts**

Dos de cabillaud à la mousseline sur crème d'épinards frais et pignons grillés

*Kabeljau-Loins mit Mousseline auf Frischer Spinatcreme und Gerösteten Pinienkernen*

**26,5**

### **Cadaqués Monkfish Stew with Clams**

Suquet de Lotte de Cadaqués aux Palourdes

*Seeteufel-Eintopf aus Cadaqués mit Venusmuscheln*

**28**

### **Fresh Fish from Roses Market**

Poisson de la criée de Roses

*Tagesfrischer Fisch vom Markt Roses*

**M/P**

### **Our Classic Steak Tartare, Old-Fashioned Mustard, Foie Shavings & Toasts**

Notre Steak Tartare classique, moutarde à l'Ancienne, copeaux de foie et toasts

*Unser Klassisches Steak-Tartar mit Grobem Senf, Foie-Spänen und Toastbrot*

**24**

### **Beef Tenderloin "Perigot" Style**

Filet de bœuf façon périgord

*Rinderfilet nach Perigot-Art*

**28,5**



|        |              |                         |                      |
|--------|--------------|-------------------------|----------------------|
| No. 02 | MAIN COURSES | <i>Plats Principaux</i> | <i>Hauptgerichte</i> |
|--------|--------------|-------------------------|----------------------|

### **Low-Temperature Girona Old Cow Rib, Lacquered with Roast Jus**

Côte de vache de Girona à basse température, laquée au jus de rôti  
*Niedrigtemperatur-Rippe vom alten Girona-Rind, Lackiert mit Bratensaft*

**25**

### **Braised Empordà Lamb Rack with Figs and San Juan Pears**

Carré d'agneau de l'Empordà braisé aux figues et poires de la Saint-Jean  
*Geschmortes Lammkarree aus dem Empordà mit Feigen und Johannisbirnen*

**24**

### **Sailor's Rice with Monkfish, Prawns, Squid & Cuttlefish (min. 2 people)**

Riz marinier avec lotte, gambas, calmar et seiche  
*Fischereis mit Seeteufel, Garnelen, Tintenfisch*

**22 p.p**

### **Rice with Rib, Girona Butifarra & Seasonal Mushrooms (min. 2 people)**

Riz à la côte, saucisse de Girona et champignons de saison  
*Reis mit rinderrippe, Girona-Butifarra und Saisonalen Pilzen*

**24 p.p**

### **Fisherman's Fideuà with Fine Noodles, Fish & Seafood (min. 2 people)**

Fideá du Pecheur aux vermicelles, poisson et fruits de mer  
*Fischer-Fideua mit feinen Nudeln, Fisch und Meeresfrüchten*

**24 p.p**

### **Bread & Extra Virgin Olive Oil Service**

Service de pain et huile d'olive vierge extra  
*Brot- und Natives Olivenöl-Service*

**24 p.p**

|        |          |                 |                    |
|--------|----------|-----------------|--------------------|
| No. 03 | DESSERTS | <i>Desserts</i> | <i>Nachspeisen</i> |
|--------|----------|-----------------|--------------------|

### **Catalan Cream Mousse with Stewed Strawberries**

Mousse de crème catalane à la compotée de fraises

*Katalanische creme-mousse mit geschmorten erdbeerkompott*

8

### **Cheesecake with Fig and Anise Jam**

Cheesecake avec confiture de figues et anis

*Käsekuchen mit Feigen-Anis-konfitüre*

8

### **Fruit Tartare with Lemon and Mint Sorbet**

Tartare de fruits avec sorbet citron et menthe

*Frucht-tatar mit zitronen-minz-sorbet*

7,5

### **Lemon Cream and Meringue with Caramelized Almonds**

Crème au citron et meringue avec amandes caramélisées

*Zitronencreme mit Baiser und karamellisierten Mandeln*

7,5

### **“The Great Massini Classic” with Cream and Truffle**

Le grand classique Massini à la crème et à la truffe

*Der große Klassiker Massini mit Sahne und Trüffel*

8

### **Chocolate with AOVE Caviar, Salt and Bread Wafer**

Chocolat avec caviar d'Huile d'olive, sel et tuile de pain

*Schokolade mit olivenölkaviar, salz und brotchip*

8

### **Chocolate Mille-Feuille over Custard Sauce**

Millefeuille au chocolat sur crème anglaise

*Schokoladen-Millefeuille auf Vanillesauce*

8

### **And with the coffee... Catalan Almond Biscotti**

Et avec le café... carquinyolis (biscottes aux amandes catalanes)

*Und zum kaffee... carquinyolis (katalanisches Mandelgebäck)*

6,5