






 **ESmarRis**  
Restaurant




## LA RECOMANACIÓ MÉS DOLÇA


- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 130 | Amanida de fruita de temporada amb figa gelada   | 4,50 € |
|     |                                       |        |
| 131 | Biscuit de xocolata blanca amb gelat de violeta, gelatina de grosella i <i>crumble blanc</i>                             | 5,00 € |
| 132 | Crema cremada de taronja amb safrà i flor de taronger  | 5,20 € |
| 133 | Formatge casolà amb gelat de mel i terra de pa d'espècies  | 5,80 € |
|     |                                       |        |
| 134 | El berenar tradicional de pa amb oli i xocolata: cremós de cacau al 70 %, esfera i engruna d'oli, brioix i escata de sal | 6,20 € |

IVA inclòs

 Lliure de lactosa






 Lliure de fruits secs

 Lliure d'ous o derivats

 Lliure de gluten o derivats






Aquest establiment té a disposició dels Clients la informació relativa a al·lèrgies o intoleràncies dels plats que ofereix.  
Si us plau, no dubteu en demanar el recull per consultar-ho al nostre Equip de Servei a Sala

## LA RECOMENDACIÓN MÁS DULCE









- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 130 | Ensalada de fruta de temporada con higo helado  | 4,50 € |
|     |     |        |
| 131 | Bizcocho de chocolate blanco con helado de violeta, gelatina de grosella y <i>crumble</i> blanco  | 5,00 € |
| 132 | Crema quemada de naranja con azafrán y flor de azahar   | 5,20 € |
| 133 | El queso hecho en casa con helado de miel y tierra de pan de especias   | 5,80 € |
|     |    |        |
| 134 | La merienda tradicional de pan con aceite y chocolate: cremoso de cacao al 70 %, esfera y miga de aceite, brioche y escama de sal   | 6,20 € |

I. V. A. incluido






## OUR SWEET RECOMMENDATIONS

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 130 | Seasonal fruit salad with fig sorbet  | € 4.50 |
|     |     |        |
| 131 | White chocolate sponge cake with violet ice cream, redcurrant jelly and white crumble   | € 5.00 |
| 132 | Orange <i>crème brûlée</i> with saffron and orange blossom  | € 5.20 |
| 133 | Homemade cheese with honey ice cream and gingerbread crumb  | € 5.80 |
|     |    |        |
| 134 | Traditional afternoon snack of bread with oil and chocolate: 70% cocoa cream, oil sphere and breadcrumb, brioche and salt flake   | € 6.20 |



VAT included

 Libre de lactosa Libre de frutos secos Libre de huevo o derivados Libre de gluten o derivados Lactose-free Nut-free Free of eggs or derivative Free of gluten or derivatives

## LES RECOMMANDATIONS LES PLUS SUCRÉES

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 130 | Salade de fruits de saison avec figue glacée  | 4,50 € |
|     |     |        |
| 131 | Gâteau au chocolat blanc avec crème glacée de violette, gelée de groseille et <i>crumble</i> blanc  | 5,00 € |
| 132 | Crème brûlée à l'orange avec safran et fleur d'oranger  | 5,20 € |
| 133 | Le fromage fait maison avec crème glacée au miel et terre de pain d'épice   | 5,80 € |
|     |    |        |
| 134 | Le gouter traditionnel de pain avec huile et chocolat : crème de cacao à 70%, sphère et miette d'huile, brioche et flocon de sel  | 6,20 € |

TVA comprise

 Sans lactose Sans fruits secs Sans oeufs ou ses dérivés Sans gluten ou ses dérivés

