



 EsmaRis
Restaurant





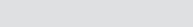
LA RECOMANACIÓ MÉS DOLÇA

- | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 130 | Amanida de fruita de temporada amb figa gelada | 4,50 € |
| | | |
| 131 | Bescuit 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

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 crumble 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 migas de aceite, brioche y escama de sal	6,20 €

I. V. A. incluido

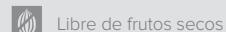
OUR SWEET RECOMMENDATIONS

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 crème brûlée 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 *crumble* 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



