



ESmarRis
Restaurant





I per acabar, dolços i postres



Ganache de xocolata amb llet, salsa lleugera de llimona, sorbet de llima i alfàbrega i esponja de cacau amarg

6,75 €

Conté: gluten, ous, fruits secs, lactosa

“Jardí Zen” amb xocolata blanca, cacau i te Matxa

7,20 €

Conté: gluten, ous, fruits secs, lactosa

L'amanida de fruita de temporada amb un vel de *yuzu*

6,25 €

Mosaic de mango i plàtan amb escuma de caramel salat, gelat de taronja i cruixent de cacauet

7,00 €

Conté: gluten, ous, fruits secs, lactosa

La nostra versió de la pinya colada: sorbet de pinya colada, escuma de coco i rom, granissat de pinya i esfèrics de coco

6,50 €

Conté: lactosa

IVA inclòs

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.

Y para finalizar, dulces y postres



Ganache de chocolate con leche, salsa ligera de limón, sorbete de lima y albahaca y esponja de cacao amargo
Contiene: gluten, huevos, frutos secos, lactosa

“Jardín Zen” con chocolate blanco, cacao y té Matcha
Contiene: gluten, huevos, frutos secos, lactosa

La ensalada de fruta de temporada con un velo de *yuzu*

Mosaico de mango y plátano con espuma de caramelo salado, helado de naranja y crujiente de cacahuete
Contiene: gluten, huevos, frutos secos, lactosa

Nuestra versión de la piña colada: sorbete de piña colada, espuma de coco y ron, granizado de piña y esféricos de coco
Contiene: lactosa

IVA incluido

Este establecimiento tiene a disposición de sus Clientes la información relativa a alergias o intolerancias de los platos que ofrece. Por favor, no dude en solicitar dicha información para consulta a nuestro Equipo de Servicio en Sala.

And before the end, sweets and desserts



Milk chocolate *ganache*, light lemon sauce,
lime and basil sorbet and bitter cocoa
sponge

6,75 €

Contains: gluten, eggs, nuts, lactose

“Zen Garden” with white chocolate, cocoa
and Matcha tea

7,20 €

Contains: gluten, eggs, nuts, lactose

Seasonal fruit salad with *yuzu* veil

6,25 €

Mango and banana mosaic with salty
caramel foam, orange ice cream and peanut
cracker

7,00 €

Contains: gluten, eggs, nuts, lactose

Our *piña colada*: *piña colada* sorbet,
coconut and rum foam, pineapple granita
and coconut spheres

6,50 €

Contains: lactose

VAT included

This Hotel has available to Guests the relevant information on allergies or dietary intolerances of the food offered. Please, do not hesitate to ask our Food and Beverage Team for such information in order you can consult it.

Et pour finir, douceurs et desserts



Ganache au chocolat au lait, sauce légère de citron, sorbet au citron vert et basilic et éponge au cacao amer
Contient: gluten, œuf, noix, lactose

6,75 €

“Jardin Zen” avec chocolat blanc, cacao et thé Matcha
Contient: gluten, œuf, noix, lactose

7,20 €

La salade de fruits de saison avec un voile de *yuzu*

6,25 €

Mosaïque de mangue et banane avec mousse au caramel salé, crème glacée à l'orange et croustillant de cacahuète
Contient: gluten, œuf, noix, lactose

7,00 €

Notre version de la *piña colada*: sorbet à la *piña colada*, mousse de noix de coco et rhum, granité à l'ananas et sphères de noix de coco
Contient: lactose

6,50 €

TVA comprise

Cet établissement met à disposition de ses Clients l'information d'allergies ou d'intolérances concernant les plats proposés. S'il vous plaît, n'hésitez pas à demander plus d'information à notre Équipe en Salle.



