

---

Comença la tardor i això significa que l'esclat de colors i llum estiuencs es transforma en tons grocs, daurats i vermellosos: cauen les fulles de manera dolça i tranquil·la mentre el bosc practica la desafecció i s'allibera de tot allò que no és essencial.

Arriben les primeres pluges continuades i sota el tel irisat que es crea amb la rosada sorgeixen els primers bolets i fongs, de mides, formes i colors diferents: un festival per als sentits i una benedicció per a gastrònoms i cuiners.

El temps de reflexió que generen aquests capvespres llargs de color de coure convida a una cuina reposada, de guisats llargs i de cullera. Com escrivia el celebrat Josep Pla, "la cuina és el paisatge posat a la cassola": cap altra estació de l'any no dona tant de sentit a aquesta asseveració.

Una estació per gaudir d'una cuina molt marcada pel territori, on la proximitat amb recol·lectors, pagesos i fins i tot caçadors ens regala un producte d'alta qualitat. Als mercats, la vista s'alegra amb bolets, tòfones, tubercles, fruites de temporada com el raïm i les magranes, castanyes i, no cal dir-ho, peces de caça de pèl i ploma. Esperem que la nostra cuina, basada en aquests pilars, faci que la visita al Restaurant Esmarris esdevinguï un agradable record inesborrable.

**Bon profit i feliç sobretaula!**

## L'oferta d'entrants de temporada



Crema de ceps rostits amb tòfona sorpresa  
i glacejat de gallina 18,00 €

Conté: gluten, lactosa, diòxid de sofre i sulfits

Ou a baixa temperatura amb escuma de carbassa,  
lletons de xai i camagrocs 15,00 €

Conté: ous, lactosa, diòxid de sofre i sulfits

Arròs melós de bolets de temporada  
amb fetge d'ànec a la paella, moniato  
i aire de formatge Idiazábal 16,50 €

Conté: gluten, diòxid de sofre i sulfits

Rigatoni farcits d'estofat de cua de bou,  
tomàquet pansificat i formatge de cabra  
de La Garrotxa 13,50 €

Conté: lactosa, diòxid de sofre i sulfits

Pernil ibèric reserva especial de MRB amb coca de vidre,  
tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra 26,00 €

Conté: gluten, ous, lactosa, diòxid de sofre i sulfits

Empedrat de llamàntol i fesols de Santa Pau,  
gel de pebrot escalivat i confitats marins 21,00 €

Conté: crustacis, diòxid de sofre i sulfits

## Suggeriments per a vegetarians



Arròs cremós de carbassa, espàrrecs verds,  
formatge Pecorino sard i tòfona negra 13,00 €

Conté: lactosa, api, diòxid de sofre i sulfits

Crema de castanyes amb fals cep confitat  
i terra de fruits secs 12,50 €

Conté: gluten, ous, lactosa, cacahuets, fruits secs, diòxid de sofre i sulfits

## Els plats principals: peixos i carns



Galda de tonyina Balfegó, esferes d'albergínia,  
cebetes escalivades i consomé de trompetes negres 24,00 €  
Conté: crustacis, peix, lactosa, api, diòxid de sofre i sulfits

Llobarro farcit de bolets amb textures  
de pastanaga morada i *beurre blanc* de plàncton 23,00 €  
Conté: peix, lactosa, diòxid de sofre i sulfits

Turbot rostit amb arròs cremós de popets  
amb ceba i gel de llima 22,50 €  
Conté: peix

Vieira i gamba rostida amb puré de nyàmera,  
roques de tomàquet i esferes d'essència de gamba 25,00 €  
Conté: peix, lactosa, diòxid de sofre i sulfits

Espatleta de cabrit amb puré d'albergínies escalivades,  
pa de pessic d'all negre i vidre de carbassa 22,50 €  
Conté: lactosa, diòxid de sofre i sulfits

Llom de cabriol a la graella amb moniato en textures,  
*pak choy* i cebetes amb Palo Cortado 20,50 €  
Conté: lactosa, diòxid de sofre i sulfits

Râble de conill farcit de gamba amb cremós de coliflor  
fumada, rossinyols i mini-pastanagues confitades 21,00 €  
Conté: ous, lactosa, diòxid de sofre i sulfits

Filet de vedella de Girona, salsa Périgueux,  
ceps a la planxa i Parmentier de patata Ratte 26,50 €  
Conté: crustacis, lactosa, diòxid de sofre i sulfits





---

Comienza el otoño y eso significa que el estallido de colores y luz veraniegos se transforma en tonos rojizos, dorados y amarillos: caen las hojas de manera dulce y tranquila mientras el bosque practica el desapego y se libera de aquello que no es esencial.

Llegan las primeras lluvias continuadas y bajo el manto arco iris que se crea con el rocío, surgen las primeras setas y hongos en diferentes tamaños, formas y colores: un festival para los sentidos y una bendición para gastrónomos y cocineros.

Tiempo de reflexión, gracias a esos atardeceres largos de color cobrizo, que invita a una cocina reposada, de guisos largos y de cuchara. Tal y como escribía el celebrado Josep Pla, "la cocina es el paisaje puesto dentro de una cazuela": ninguna otra estación del año da tanto sentido a esta aseveración.

Una estación para disfrutar de una cocina muy marcada por el territorio donde la proximidad con recolectores, campesinos e incluso cazadores nos regala un producto de alta calidad. En los mercados, la vista se regocija con setas; trufas; tubérculos; frutas de temporada, como uvas y granadas; castañas; y, cómo no, piezas de caza de pelo y pluma.

Esperemos que nuestra cocina, basada en estos pilares, haga que su visita al Restaurant Esmarris se convierta en un agradable recuerdo imborrable.

**¡Buen provecho y feliz sobremesa!**

## La oferta de entrantes de temporada



Crema de setas botón asadas con trufa sorpresa y glaseado de gallina 18,00 €

Contiene: gluten, dióxido de azufre y sulfitos

Huevo a baja temperatura con espuma de calabaza, mollejas de cordero y trompetas amarillas 15,00 €

Contiene: huevo, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos

Arroz meloso de setas de temporada con hígado de pato a la sartén, boniato y aire de queso Idiazábal 16,50 €

Contiene: gluten, dióxido de azufre y sulfitos

*Rigatoni* rellenos de estofado de rabo de buey, tomate pasificado y queso de cabra de La Garrotxa 13,50 €

Contiene: lactosa, dióxido de azufre y sulfitos

Jamón ibérico reserva especial de MRB con coca de cristal, tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra 26,00 €

Contiene: gluten, huevo, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos

Empedrado de bogavante y judías de Santa Pau, gel de pimiento asado y encurtidos marinos 21,00 €

Contiene: crustáceos, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos

## Sugerencias para vegetarianos



Arroz cremoso de calabaza, espárragos verdes, queso Pecorino sardo y trufa negra 13,00 €

Contiene: lactosa, apio, dióxido de azufre y sulfitos

Crema de castañas con falsa seta botón confitada y tierra de frutos secos 12,50 €

Contiene: gluten, huevo, lactosa, cacahuetes, frutos secos, dióxido de azufre y sulfitos

## Los platos principales: pescados y carnes



Carrillera de atún Balfegó, esferas de berenjena, cebollitas asadas y consomé de trompetas negras 24,00 €

Contiene: crustáceos, pescado, lactosa, apio, dióxido de azufre y sulfitos

Lubina rellena de setas con texturas de zanahoria morada y *beurre blanc* de plancton 23,00 €

Contiene: pescado, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos

Rodaballo asado con arroz cremoso de pulpitos encebollados y gel de lima 22,50 €

Contiene: pescado

Viera y gamba asada con puré de tupinambo, rocas de tomate y esferas de esencia de gamba 25,00 €

Contiene: pescado, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos

Espaldita de cabrito con puré de berenjenas asadas, bizcocho de ajo negro y cristal de calabaza 22,50 €

Contiene: lactosa, dióxido de azufre y sulfitos

Lomo de corzo a la parrilla con boniato en texturas, *pak choy* y cebollitas con Palo Cortado 20,50 €

Contiene: lactosa, dióxido de azufre y sulfitos

Râble de conejo relleno de gamba con cremoso de coliflor ahumada, rebozuelos y mini zanahorias confitadas 21,00 €

Contiene: huevo, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos

Solomillo de ternera de Girona, salsa Périgoux, setas botón a la plancha y Parmentier de patata Ratte 26,50 €

Contiene: crustáceos, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos





---

Fall is coming, which means that the vibrant colours and light of summer turn to reddish, golden and yellow tones: leaves drop gently and calmly as the forest casts off and frees itself from everything that is no longer essential.

The first steady rainfall arrives and under the rainbow hues that appear in the dew, the first mushrooms and fungi sprout in all different sizes, shapes and colours: a festival for the senses and a blessing for gourmets and cooks.

It is time to reflect during long coppery sunsets that invite you to savour slow-cooked stews and dishes with a spoon. As the famous writer Josep Pla once said, "Cuisine is a landscape placed in a cooking pot": no other season makes this assertion truer.

A season to enjoy dishes impregnated with the local territory where gatherers, farmers and even hunters supply the highest quality ingredients. Delightful sights fill the markets: mushrooms; truffles; tubers; seasonal fruits such as grapes and pomegranates; chestnuts; and, naturally, fur and feather game meats.

We hope that our cuisine, based on these pillars, will make your visit to Restaurant Esmarris a pleasant unforgettable memory.

***Bon appétit and enjoy a pleasant evening!***

## Selection of seasonal starters



Cream of roasted Porcini mushrooms  
with truffle surprise and chicken glaze 18,00 €  
Contains: gluten, sulfur dioxide and sulphites

Low temperature egg with pumpkin foam,  
lamb sweetbreads and Saint George's mushrooms 15,00 €  
Contains: egg, lactose, sulfur dioxide and sulphites

Creamy seasonal mushroom rice with pan-fried  
duck liver, sweet potato and air of Idiazábal cheese 16,50 €  
Contains: gluten, sulfur dioxide and sulphites

*Rigatoni* stuffed with oxtail stew, raisined tomato  
and goat cheese from La Garrotxa 13,50 €  
Contains: lactose, sulfur dioxide and sulphites

Iberic ham special reserve MRB with glazed coca  
flat bread, vine tomatoes and extra virgin olive oil 26,00 €  
Contains: gluten, egg, lactose, sulfur dioxide and sulphites

Salad of lobster and Santa Pau beans,  
roasted pepper gel and marine pickles 21,00 €  
Contains: crustacean, sulfur dioxide and sulphites

## Suggestions for vegetarians



Creamy pumpkin rice, green asparagus,  
Sardinian Pecorino cheese and black truffle 13,00 €  
Contains: lactose, celery, sulfur dioxide and sulphites

Cream of chestnuts with faux Porcini mushroom  
confit and nut edible soil 12,50 €  
Contains: gluten, egg, lactose, peanuts, nuts, sulfur dioxide and sulphites

## Main dishes: fish and meat



Cheek of Balfegó tuna, aubergine spheres, roasted baby onions and *consommé* of black trumpet mushrooms 24,00 €  
Contains: crustacean, fish, lactose, celery, sulfur dioxide and sulphites

Seabass stuffed with mushrooms, with textures of purple carrot and plankton *beurre blanc* 23,00 €  
Contains: fish, lactose, sulfur dioxide and sulphites

Roasted turbot with creamy rice of baby octopus and onion with lime gel 22,50 €  
Contains: fish

Roasted scallop and prawn with mashed Jerusalem artichoke, rocks of tomato and spheres of prawn essence 25,00 €  
Contains: fish, lactose, sulfur dioxide and sulphites

Shoulder of baby goat with mashed roasted aubergine, black garlic sponge cake and pumpkin glass 22,50 €  
Contains: lactose, sulfur dioxide and sulphites

Grilled loin of venison with sweet potato in textures, *pak choy* and baby onions with Palo Cortado 20,50 €  
Contains: lactose, sulfur dioxide and sulphites

Loin of rabbit *râble* stuffed with shrimp, with creamy smoked cauliflower, chanterelles and mini confit carrots 21,00 €  
Contains: egg, lactose, sulfur dioxide and sulphites

Girona beef tenderloin, Périgueux sauce, grilled Porcini mushroom and Ratte potato Parmentier 26,50 €  
Contains: crustacean, lactose, sulfur dioxide and sulphites





---

L'automne commence et cela signifie que l'explosion de couleurs et de lumière de l'été se transforme en tons rougeâtres, dorés et jaunes : les feuilles tombent de manière douce et calme, tandis que la forêt pratique le détachement et se libère de ce qui n'est pas essentiel.

Les premières pluies continues arrivent et sous le manteau arc-en-ciel créé par la rosée, les premiers champignons apparaissent sous différentes tailles, formes et couleurs : une fête pour les sens et une bénédiction pour les gourmets et les cuisiniers.

Temps de réflexion grâce à ces longs couchers de soleil cuivrés qui invitent à une cuisine reposante, faite de longs ragoûts et de grande cuillère. Comme l'a écrit le célèbre Josep Pla, «la cuisine est le paysage placé à l'intérieur d'une casserole» : aucune autre saison de l'année ne donne autant de sens à cette affirmation.

Une saison pour profiter d'une cuisine très marquée par le territoire où la proximité avec les cueilleurs, les fermiers et même les chasseurs nous donne un produit de grande qualité. Sur les marchés, la vue est charmée par les champignons ; les truffes ; les tubercules ; les fruits de saison, tels que raisins et grenades ; les châtaignes ; et, bien sûr, les morceaux de gibier à plume et à poil.

Nous espérons que notre cuisine, basée sur ces piliers, transformera votre visite au Restaurant Esmarris en un agréable souvenir inoubliable.

**Bon appétit et bon après-dîner !**

## L'offre d'entrées de saison



Crème de cèpes à la truffe et glaçage au poulet 18,00 €

Contient : gluten, dioxyde de soufre et sulfites

Œuf à basse température avec mousse 15,00 €

de citrouille, gésiers d'agneau et craterelles

Contient : œuf, lactose, dioxyde de soufre et sulfites

Riz moelleux aux champignons de saison 16,50 €

avec foie de canard poêlé, patates douces  
et air de fromage Idiazabal

Contient : gluten, dioxyde de soufre et sulfites

*Rigatoni* farcis au ragoût de queue de bœuf, 13,50 €

tomate déshydratée et fromage de chèvre  
de La Garrotxa

Contient : lactose, dioxyde de soufre et sulfites

Jambon ibérique réserve spécial MRB 26,00 €

avec pain coca de cristal, tomate en grappe  
et huile d'olive extra vierge

Contient : gluten, œuf, lactose, dioxyde de soufre et sulfites

Salade de homard et haricots de Santa Pau, 21,00 €

gel au poivre rôti et produits de la mer marinés

Contient : crustacés, dioxyde de soufre et sulfites

## Suggestions pour végétariens



Riz crémeux à la citrouille, asperges vertes, 13,00 €

fromage Pecorino de Sardaigne et truffe noire

Contient : lactose, céleri, dioxyde de soufre et sulfites

Crème de châtaignes avec faux cèpes confits 12,50 €

et terre de fruits secs

Contient : gluten, œuf, lactose, arachides, noix, dioxyde de soufre et sulfites

## Les plats principaux: poissons et viandes



Joue de thon Balfegó, sphères d'aubergines, oignons grillés et consommé de trompettes noires 24,00 €  
Contient : crustacés, poisson, lactose, céleri, dioxyde de soufre et sulfites

Loup de mer farci aux champignons avec textures de carotte violette et beurre blanc de plancton 23,00 €  
Contient : poisson, lactose, dioxyde de soufre et sulfites

Turbot rôti avec riz crémeux aux petits poulpes à l'oignon et gel de citron vert 22,50 €  
Contient : poisson

Coquille Saint-Jacques et crevette rôtis avec purée de topinambour, roches de tomate et sphères d'essence de crevette 25,00 €  
Contient : poisson, lactose, dioxyde de soufre et sulfites

Dos de chevreau avec purée d'aubergines grillées, génoise à l'ail noir et cristal à la citrouille 22,50 €  
Contient : lactose, dioxyde de soufre et sulfites

Longe de chevreuil grillée avec patates douces en textures, pak choy et petits oignons avec Palo Cortado 20,50 €  
Contient : lactose, dioxyde de soufre et sulfites

Râble de lapin farci aux crevettes avec crémeux de chou-fleur fumé, girolles et mini carottes confites 21,00 €  
Contient : œuf, lactose, dioxyde de soufre et sulfites

Filet de bœuf de Gérone, sauce Périgueux, champignons de Paris grillés et Parmentier de pommes de terre Ratte 26,50 €  
Contient : crustacés, lactose, dioxyde de soufre et sulfites

