

M E R C E R
R E S T A U R A N T

MENÚ SANT JORDI 2024 | SANT JORDI'S MENU 2024



Cóctel de bienvenida

Còctel de benvinguda

Welcome cocktail

Snack del chef

Snack del xef

Chef's snack

Zanahoria violeta en Parmentier con crujiente de trigo sarraceno

Pastanaga violeta en Parmentier amb cruixent de blat negre

Violet carrot in Parmentier with buckwheat crunchy

Vieira a la llama con remolacha, panna cotta de coco y gel de lichy

Petxina de pelegrí a la flama amb remolatxa, pana cotta de coco i gel de litxi

Flamed scallop with beetroot, coconut panna cotta and lychee gel

Pescado de lonja con puerro asado, emulsión de azafrán y mantequilla de algas

Peix de llotja amb porro rostit, emulsió de safrà i mantega d'algues

Market fish with roasted leek, saffron emulsion and seaweed butter

Pistacho con crema de vainilla de Madagascar

Festuc amb crema de vainilla de Madagascar

Pistachio with Madagascar vanilla cream

Vinos | Vins | Wines

Terra Remota Caminante D.O. Empordà

Cèrvoles Colors, D.O. Costers del Segre

Agua mineral, café e infusión

Aigua mineral, cafè i infusió

Mineral water, coffee and infusion