

## CARTA MERCER RESTAURANT

### PLATOS DE OTOÑO

NUESTROS CLÁSICOS	PLATOS DE TEMPORADA	POSTRES
<b>TERRINA</b> Nuestra receta, manzana, tostadas 16	<b>FOIE</b> Micuit, ahumado, vino dulce 24	<b>AVELLANA</b> Albahaca, fruta de la pasión 12
<b>CAVIAR</b> De trucha, brasa, espuma de patata 13	<b>GAMBA</b> En su jugo, calabacín 28	<b>MANZANA</b> Apio, espuma de eucalipto, lima 10
<b>MEJILLONES</b> Brasa 12	<b>ALMEJAS</b> De Carril, brasa, su agua de mar 36	<b>CÍTRICOS</b> Cava, chocolate 12
<b>GAMBAS</b> De la costa, brasa 36	<b>ESPARDEÑAS</b> Brasa, sus guarniciones 40	<b>CHOCO-CARAMEL</b> Frambuesa, cacahuetes 12
<b>FOIE</b> Brasa, sus entretenimientos 28	<b>ESPARDEÑAS</b> Arroz 40	<b>REMOLACHA</b> Helado de té negro ahumado, requesón 10
<b>PESCADO</b> De la lonja, brasa 60/Kg	<b>CALAMAR</b> Brasa, cebolla, hinojo 25	
<b>VACA VIEJA</b> Chuletón, brasa 68/Kg	<b>PICHÓN</b> Arroz 36	
<b>SOLOMILLO</b> Wellington 75/2p	<b>CORDERO</b> Ñoquis de patata, tatin de setas, jugo de cordero 30	
<b>PICHÓN</b> Al estilo del chef 45		

Precios en €. Impuestos incluidos.

En caso de alergias o intolerancias alimentarias, por favor, consulte a nuestro personal la información detallada de los platos que ofrecemos en nuestra carta.