

CARTA MERCER RESTAURANT

PLATOS DE OTOÑO

NUESTROS CLÁSICOS

TERRINA

Nuestra receta, manzana, tostadas

16

CAVIAR

De trucha, brasa, espuma de patata

13

MEJILLONES

Brasa

12

GAMBAS

De la costa, brasa

36

FOIE

Brasa, sus entretenimientos

28

PESCADO

De la lonja, brasa

60/Kg

VACA VIEJA

Chuletón, brasa

68/Kg

SOLOMILLO

Wellington

75/2p

PICHÓN

Al estilo del chef

45

PLATOS DE TEMPORADA

FOIE

Micuit, ahumado, vino dulce

24

GAMBA

En su jugo, calabacín

28

ALMEJAS

De Carril, brasa, su agua de mar

36

ESPARDEÑAS

Brasa, sus guarniciones

40

ESPARDEÑAS

Arroz

40

CALAMAR

Brasa, cebolla, hinojo

25

PICHÓN

Arroz

36

CORDERO

Ñoquis de patata, tatin de setas,
jugo de cordero

30

POSTRES

AVELLANA

Albahaca, fruta de la pasión

12

MANZANA

Apio, espuma de eucalipto, lima

10

CÍTRICOS

Cava, chocolate

12

CHOCO-CARAMEL

Frambuesa, cacahuetes

12

REMOLACHA

Helado de té negro ahumado, requesón

10

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.