

M E R C E R  
RESTAURANT

TASTING MENU | MENU DÉGUSTATION

APPETIZER | AMUSE-BOUCHE

Olive in its texture · *Olive dans sa texture*

Crispy tapioca · *Tapioca croustillant*

CARPACCIO

Zucchini, with tuna tartare

*Aux courgettes, au tartare de thon*

CANNELONI / CANNELONIS

Mushroom, with “perol” sausage and prawn

*Aux champignons, à la saucisse « perol » et aux crevettes*

FISH FROM THE MARKET / POISSON DES HALLES

Grilled, with seasonal vegetables and black olives

*Grillé, aux légumes de saison et aux olives noires*

BEEF TENDERLOIN / FILET DE BOEUF

With Oporto foie poêlé

*Au foie poêlé au Porto*

PISTACHIO / PISTACHE

With Madagascar vanilla cream

*À la crème vanille de Madagascar*

90

PAIRING | ACCORD DE METS & VINS

45

## STARTERS | ENTRÉES

### HAM / JAMBON

“Gran Reserva” Iberian  
*Ibérique « Gran Reserva »*

28

### ANCHOVIES / ANCHOIS

Cantabrian, with Llavaneras “coca” bread  
*Cantabriques, au pain « coca » de Llavaneras*

19

### CARPACCIO

Zucchini, with tuna tartare  
*Aux courgettes, au tartare de thon*

19

### SALAD / SALADE

With pomegranate and pickled artichokes  
*À la grenade et aux artichauts marinés*

16

### CANNELONI / CANNELONIS

Mushroom, with “perol” sausage and prawn  
*Aux champignons, à la saucisse « perol » et aux crevettes*

24

### PUMPKIN / CITROUILLE

Cream, with brioche bread and pastured cheese  
*Crème, au pain brioche et au fromage du pâturage*

15

### RIGATONI

With white chocolate, “sobrasada” and lobster  
*Au chocolat blanc, à la « sobrasada » et à l’homard*

19

### EEL / ANGUILE

Smoked, with golden apple and anise  
*Fumée, à la pomme golden et à l’anis*

22

Bread and extra olive oil service  
*Service de pain et d’huile d’olive extra*

3

MAIN DISHES | *PRINCIPAUX*

VEGETABLES / *LÉGUMES*

Seasonal, with romesco sauce

*De saison, à la sauce romesco*

16

FISH FROM THE MARKET / *POISSON DES HALLES*

Grilled, with seasonal vegetables and black olives

*Grillé, aux légumes de saison et aux olives noires*

35

COD / *MORUE*

Baked, with "sanfaina" and honey aioli

*Au four, à la « sanfaina » et aioli au miel*

24

RICE / *RIZ*

From Albufera's Dehesa, creamy, with prawn and artichokes

*De la Dehesa de la Albufera, crémeux, à la crevette et aux artichauts*

29

BEEF LOIN / *PAVÉ DE BOEUF*

Dry aged 30 days, with truffle and creamy mussel

*À la maturation 30 jours, à la truffe et crémeux de moules*

37

MILK FED GOAT / *CHEVREAU*

With sage and sweet potato puree with cinnamon and citrus

*À la sauge, avec purée de patate douce à la cannelle et aux agrumes*

39

BEEF TENDERLOIN / *FILET DE BOEUF*

With Oporto foie poêlé

*Au foie poêlé au Porto*

32

## DESSERTS

### TATIN

Apple, with crumble and vanilla ice cream  
*De pomme, au crumble et à la glace vanille*

10

### MOUSSE

Chocolate black truffle, with sugared hazelnuts  
*Au chocolat à la truffe noire et aux noisettes pralinées*

12

### CREAM / CRÈME

Lemon with basil sorbet  
*Au citron, avec sorbet basilic*

10

### COMPOTE

Lichy and raspberry, with milk chocolate  
*De lichy et framboise, au chocolat au lait*

10

### COULANT

Cold chocolate, with flaked salt toffee sauce  
*Au chocolat froid, à la sauce caramel aux flocons de sel*

12

### TONKA BEAN / FÈVE TONKA

Chocolate with miso cream  
*Au chocolat, avec crème miso*

11