

M E R C E R
RESTAURANT

Sant Jordi's Menu · Menu de la Saint-Jordi

April 23rd, 2025 · 23 Avril 2025

The Spear welcome cocktail
Cocktail de bienvenue La Lance

Chef snack
Snack du chef

Parmesan cheese cracker with basil emulsion and white chocolate
Croustillant de parmesan à l'émulsion de chocolat blanc et basilic

Palamós red prawn carpaccio with Gerisena's essence gel liqueur from Empordà,
saffron emulsion and arbequina olive oil
Carpaccio de crevette de Palamós avec gel d'essence de liqueur Gerisena de l'Empordà,
émulsion de safran et huile d'olive arbequina

Baked market fish with potato millefeuille, black chanterelle mushroom and cinnamon tomato
Poisson des halles au four avec millefeuille de pommes de terre, trompettes de la mort
et tomate à la cannelle

Black angus prime rib with aromatic salt, truffled potato and backed bone marrow
Surlonge de bœuf black angus au sel aromatique avec pommes de terre à la truffe
et moelle au four

The rose with cherry and rose aroma
La rose de cerise parfumée à la rose

Petit-fours

Mineral water and coffee or infusion
Eau minérale et café ou infusion

90

Price in euros per person. VAT included. Prix en euros par personne. TVA incluse.
In case of food allergies or intolerances, please ask our staff.
Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires, veuillez consulter notre personnel.