

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

## TASTING MENU | MENU DÉGUSTATION

### APPETIZERS | AMUSE-BOUCHES

Olive in textures · Olive en textures

Catalan chicken chip · Chip au poulet à la catalane

Basil and citrus tartlet · Tartelette au basilic et aux agrumes

## MENU

### GREEN APPLE | POMME VERTE

In cold soup, Galician clams in seawater, Marcona almonds from Les Garrigues  
En soupe froide, palourdes de Galice à l'eau de mer, amandes Marcona des Garrigues

### SCALLOP | COQUILLE SAINT-JACQUES

Flamed, beetroot in osmosis, coconut panna cotta, lychee gel

Flambée, betterave rouge en osmose, panna cotta à la noix de coco, gel au litchi

### GROUPER | MÉROU

From Conil, thyme oil, green chard timbale stuffed with Perol sausage

De Conil, à l'huile de thym, timbale de blettes vertes farcie à la saucisse de Perol

### DEER LOIN | LONGE DE CERF

Braised, chocolate and tarragon cream, parsley and celery puree, juniper juice with cloves

Braisé, crémeux au chocolat blanc et à l'estragon, purée de céleri au persil,  
jus de genièvre aux clous de girofle

### “DULCE DE LECHE”

Mousse, carrot and orange sauce, cocoa

En mousse, sauce carotte orange, cacao

95

## PAIRING | ACCORD DE METS ET VINS

48

## STARTERS | ENTRÉES

### IBERIAN HAM | JAMBON IBÉRIQUE

Gran Reserva

33

### ANCHOVIES | ANCHOIS

Cantabrian, with Llavaneras “coca” bread (6uts)

Cantabriques, au pain “coca” de Llavaneras (6uts)

22

### OYSTER | HUÎTRE

Guillardeau, lime and lemongrass granita, apple gel (4uts)

Guillardeau, granité au citron vert et à la citronnelle, gel à la pomme (4uts)

34

### PRAWN | CREVETTE

Carpaccio, essence of Gerisena liqueur from Empordà, saffron emulsion, extra virgin olive oil from Jaén

En carpaccio, essence de liqueur Gerisena de l'Empordà, émulsion de safran, huile d'olive extra vierge de Jaén

25

### GREEN APPLE | POMME VERTE

In cold soup, Galician clams in seawater, Marcona almonds from Les Garrigues

En soupe froide, palourdes de Galice à l'eau de mer, amandes Marcona des Garrigues

23

### PUMPKIN | CITROUILLE

Roasted in hummus, purple baby carrot, crispy yuca, sunflower seed praline

Rôti au houmous, mini carotte violette, manioc croustillant, praliné aux graines de tournesol

19

### SCALLOP | COQUILLE SAINT-JACQUES

Flamed, beetroot in osmosis, coconut panna cotta, lychee gel

Flambée, betterave rouge en osmose, panna cotta à la noix de coco, gel au litchi

24

### MAKEREL | MAQUEREAU

Yuzu-marinated, spice-pickled white pear, rice wine granita, fresh ginger gel

Yuzu mariné, poire blanche épicée, granité au vin de riz, gel de gingembre frais

19

### EEL | ANGUILLE

Smoked, with golden apple and anise, foie shavings

Fumée, à la pomme golden et à l'anis, copeaux de foie

22

### Bread and extra olive oil service

Service de pain et d'huile d'olive extra

3

## MAIN DISHES | PRINCIPAUX

### BEACH FISH | POISSON DE PLAGE

Baked, with tomato sauté, baby spinach, Muscat grapes, and honey aioli

Au four, tomates sautées, épinards baby, raisins muscat, aioli au miel

36

### GROUPER | MÉROU

From Conil, thyme oil, green chard timbale stuffed with Perol sausage

De Conil, à l'huile de thym, timbale de blettes vertes farcie à la saucisse de Perol

39

### WILD DUCK | CANARD SAUVAGE

From Girona, rice with black chanterelle from Osona, dried apricot jam, foie gras jelly with sablé

De Gérone, riz à la trompette de la mort d'Osona, confiture d'abricots secs,  
gelée de foie gras au sablé

35

### DEER LOIN | LONGE DE CERF

Braised, chocolate and tarragon cream, parsley and celery puree, juniper juice with cloves

Braisé, crémeux au chocolat blanc et à l'estragon, purée de céleri au persil,  
jus de genièvre aux clous de girofle

36

### BLACK ANGUS

Loin, bone marrow, truffled potato, demi glace

Longe, os à moelle, pomme de terre truffée, demi glace

38

### MILK FED GOAT | CHEVREAU

From Aranza, 12h low temperature cooked, Galician forest sweet potato, fresh sage juice

D'Aranza, 12h de cuisson à basse température, patate douce de la forêt Galicienne,  
jus de sauge fraîche

39

Prices in euros. Taxes included. In case of food allergies or intolerances, please ask our staff.

Prix en euros. Taxes incluses. En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez consulter notre personnel

## DESSERTS

### CHERRY BLOSSOM | FLEUR DE CERISIER

In mousse, creamy matcha tea

Dans une mousse crémeuse au thé matcha

10

### “DULCE DE LECHE”

Mousse, carrot and orange sauce, cocoa

En mousse, sauce carotte orange, cacao

9

### LEMON PIE

Meringue, crumble, lemon ganache

Meringue, crumble, ganache au citron

10

### SWEET CORN | MAÏS DOUX

Caramelised popcorn, passion fruit foam

Popcorn caramélisé, mousse de fruit de la passion

8

### CHOCOLATE | CHOCOLAT

Glace biscuit, pink peppered vanilla cream

Biscuit glacé, crème vanille au poivre rose

8

### MILLEFEUILLE

Celery and apple, lemon sorbet

Céleri et pomme, sorbet au citron

10

Prices in euros. Taxes included. In case of food allergies or intolerances, please ask our staff.

Prix en euros. Taxes incluses. En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez consulter notre personnel