

M E R C E R RESTAURANT

TASTING MENU | MENU DÉGUSTATION

ENDIVE

In olive oil, Calarevuela “Tormentoso” cheese, seasonal truffle, almond cream
A l’huile, fromage “Tormentoso” de Calaveruela, truffe de saison, crème d’amande

PRAWN | LANGOUSTINE

From Vinaroz, roasted, Montseny mushrooms cannelloni, “perol butifarra” sausage
De Vinaroz, braisée, cannellonis aux champignons du Montseny, saucisse “butifarra de perol”

ROCK FISH | POISSON DE ROCHE

From de Mediterranean, “suquet” style, Prat artichokes, traditional “picada” sauce
De la Méditerranée, style “suquet”, artichauts d’El Prat, sauce “picada” traditionnelle

DEER | CERF

Loin from Monfragüe cooked in its juice, Iberian truffle, violet roasted carrot
Filet de Monfragüe cuit dans son jus, truffe Ibérique, carotte violette rôtie

CHEESE | FROMAGE

Shepperd’s style from the Pyrenees
De pâturage Pyrénéen

MONT-BLANC

Of pear, chestnut cream, vintage rum
Poire, crémeux de châtaigne, rhum

105

PAIRING | MARIAGE

45

M E R C E R RESTAURANT

STARTERS | ENTRÉES

ENDIVE

In olive oil, Calarevuela "Tormentoso" cheese, seasonal turffle, almond cream
A l'huile, fromage "Tormentoso" de Calaveruela, truffe de saison, crème d'amande

19

LEEK | POIREAU

Stewed, olive oil air, Guillardau Oyster

Cuit, air à l'huile, huître Guillardau

25

EEL | ANGUILE

Smoked, golden apple, star anise, salsifis root

Fumée, pomme golden, anis, salsifis

21

RED PRAWN | CREVETTE ROUGE

In its juice, saffron zabaoine, "ras el hanout" potato, seaweed

Dans son jus, sabayon au safran, pomme de terre "ras el hanout", algues marines

26

PRAWN | LANGOUSTINE

From Vinaroz, roasted, Montseny mushrooms cannelloni, "perol butifarra" sausage
De Vinaroz, braisée, cannellonis aux champignons du Montseny, saucisse "butifarra de perol"

23

LOBSTER | HOMARD

Steamed, traditional self cream, red prawn butter yolk bread

Cuit à la vapeur, sa crème traditionnelle, pain aux jaunes d'œufs au beurre de crevettes rouges

24

BEEF | VEAU

From Brunus of the Pyrenees, in carpaccio, Osetra caviar, roasted aubergine in miso molasses
De Brunus des Pyrénées, en carpaccio, caviar Osetra, aubergine laquée en mélasse au miso

25

Bread and extra olive oil service

Service de pain et d'huile d'olive extra

3

Prices in euros. Taxes included. | Prix en euros. Taxes incluses.

In case of food allergies or intolerances, please ask our staff.

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez consulter notre personnel.

M E R C E R RESTAURANT

MAIN DISHES | PRINCIPAUX

TORO TUNA | THON TORO

From Ametlla de Mar, aged, amontillado sherry, matcha tea blinis, hazelnut cream
De L'Ametlla de Mar, amontillado de Xèrès, blinis au thé macha, crème de noisette

36

COD | MORUE

Fillet, baked, vanilla roasted pumpkin, coconut milk, lavender air
Filet, au four, citrouille rôtie à la vanille, lait de coco, air à la lavande

30

ROCK FISH | POISSON DE ROCHE

From de Mediterranean, "suquet" style, Prat artichokes, traditional "picada" sauce
De la Méditerranée, style "suquet", artichauts d'El Prat, sauce "picada" traditionnelle

35

OCTOPUS | POULPE

Galician cooking technique, Iberian ham, lyophilized corn, white chocolate lard
Cuisson au style Galicien, jambon Ibérique, maïs lyophilisé, beurre au chocolat blanc

32

RIB EYE

Chargrilled, potato Pont Neuf, demi glace, sea urchin
Grillé, pomme de terre Pont Neuf, demi-glacé d'oursins de mer

45

MILK FED GOAT | AGNEAU DE LAIT

From Aranza, cooked 12 hours at low temperature, Galician forest sweet potato, fresh sage juice
D'Aranza, cuisson de 12 heures à basse température, patate douce de la forêt Galicienne, jus de sauge fraîche

37

DEER | CERF

Loin from Monfragüe cooked in its juice, Iberian truffle, violet roasted carrot
Filet de Monfragüe cuit dans son jus, truffe Ibérique, carotte violette rôtie

32

PIGEON | PIGEONNEAU

From french blood, roasted, Priorat wine juice, apple tarte tatin
De sang français, rôti, jus au vin du Priorat, tatin de pomme

38

M E R C E R RESTAURANT

DESSERTS

CHOCOLATE | *CHOCOLAT*

Sablé, seasonal truffle

Sablé, truffe de saison

19

HAZELNUT | *NOISETTE*

In mousse, gianduja

En mousse, gianduja

12

MASCARPONE

Creamy, bitter orange

Crémeux, orange amère

10

ARABIC COFFEE | *CAFÉ ARABE*

“Semifreddo”, guanaja chocolate

Semifreddo”, chocolat guanaja

11

MONT-BLANC

Of pear, chestnut cream, vintage rum

Poire, crémeux de châtaigne, rhum

12

CHEESE | *FROMAGE*

Shepperd's style from the Pyrenees

De pâturage Pyrénéen

19