

M E R C E R RESTAURANT

MENÚ DEGUSTACIÓN | MENÚ DEGUSTACIÓ

APERITIVO | APERITIU

Aceituna en textura · Oliva en textura

Chip de pollo a la catalana · Xip de pollastre a la catalana

Tartaleta de albahaca y cítrico · Pastisset d'alfàbrega i cítric

MENÚ

MANZANA VERDE | POME VERDA

En sopa fría, almeja gallega en agua de mar, almendra marcona de Les Garrigues

En sopa freda, cloïssa gallega en aigua de mar, ametlla marcona de Les Garrigues

VIEIRA | PETXINA DE PELEGRÍ

A la llama, remolacha roja en osmosis, panna cotta de coco, gel de lichi

A la flama, remolatxa vermella en osmosis, pana cotta de coco, gel de litxi

MERO

De Conil, al aceite de tomillo, timbal de acelga verde rellena de butifarra de Perol

De Conil, a l'oli de farigola, timbal de bleda verda farcida de botifarra de Perol

CIERVO | CÉRVOL

Lomo braseado, cremoso de chocolate blanco al estragón, puré de celerí al perejil,

jugo al enebro con clavo

Llom brasejat, cremós de xocolata blanca a l'estrágó, puré de celerí al julivert,

suc al ginebre amb clau

DULCE DE LECHE | ALMIVAR DE LLET

En mousse, salsa de naranja a la zanahoria, obulato de cacao

En mousse, salsa taronja a la pastanaga, obulato de cacau

95

MARIDAJE | MARIDATGE

48

Precios en euros, por persona. Bebidas no incluidas. Impuestos incluidos.
Preus en euros, per persona. Begudes no incloses. Impostos inclosos.

Tripadvisor
Travelers'
Choice Awards



ENTRANTES | ENTRANTS

JAMÓN IBÉRICO | PERNIL IBÈRIC

Gran Reserva

33

ANCHOAS | ANXOVES

Del Cantábrico, pan de coca de Llavaneres (6uds)

Del Cantàbric, pa de coca de Llavaneres (6uts)

22

OSTRAS | OSTRES

Gillardeau, granizado de lima y citronela, gel de manzana (4uds)

Gillardeau, granitzat de llima i citronela, gel de poma (4uts)

34

GAMBA

En carpaccio, esencia de licor Gerisena del Empordà, emulsión al azafrán, AOVE de Jaén

En carpaccio, essència de licor Gerisena de l'Empordà, emulsió de safrà, OOVE de Jaén

25

MANZANA VERDE | POME VERDA

En sopa fría, almeja gallega en agua de mar, almendra marcona de Les Garrigues

En sopa freda, cloïssa gallega en aigua de mar, ametlla marcona de les Garrigues

23

CALABAZA | CARBASSA

Asada, en humus, zanahoria baby violeta, crujiente de yuca, praliné de pipa

Rostida, en hummus, pastanaga baby violeta, cruixent de iuca, praliné de pipa

19

VIEIRA | PETXINA DE PELEGRÍ

A la llama, remolacha roja en osmosis, panna cotta de coco, gel de lichi

A la flama, remolatxa vermella en osmosis, pana cotta de coco, gel de litxi

24

CABALLA VERDEL | VERAT VERDEL

**Marinada en yuzu, pera blanquilla encurtida en especias, granizado de vino de arroz,
gel de jengibre fresco**

Marinada en yuzu, pera adobada en espècies, granissat de vi d'arròs, gel de gíngebre fresc

19

ANGUILA

Ahumada, manzana golden al anís, salsifí, virutas de foie

Fumada, poma golden a l'anís, salsifí, encenalls de foie

22

Servicio pan y aceite de oliva extra

Servei pa i oli d'oliva extra

3

PRINCIPALES | PRINCIPALS

PESCADO DE PLAYA | PEIX DE PLATJA

Al horno, sofrito de tomate, espinaca baby, uva al Moscatel, alioli a la miel

Al forn, sofregit de tomàquet, espinac baby, raïm al Moscatell, allioli a la mel

36

MERO

De Conil al aceite de tomillo, timbal de acelga verde rellena de butifarra de Perol

De Conil a l'oli de farigola, timbal de bleda verda farcida de botifarra de Perol

39

PATO SALVAJE | ÀNEC SALVATGE

De Girona, arroz de trompetas de la muerte de Osona, mermelada de orejón,
frío de foie con sablé

De Girona, arròs de trompetes de la mort d'Osona, melmelada d'orellons,
fred de foie amb sablé

35

CIERVO | CÉRVOL

Lomo braseado, cremoso de chocolate blanco al estragón, puré de celerí al perejil,
jugo al enebro con clavo

Llom brasejat, cremós de xocolata blanca a l'estragó, puré de celerí al julivert,
suc al ginebre amb clau

36

BLACK ANGUS

Lomo bajo a la parrilla, tuétano del hueso, patata agria trufada, demi glace

Llom baix a la baix a la graella, moll de l'os, patata agra trufada, demi glace

38

CABRITO LECHAL | CABRIT DE LLET

De Aranza, cocción a baja temperatura 12h, boniato del bosque de Galicia,
jugo de salvia fresca

D'Aranza, cocció a baixa temperatura 12h, moniato del bosc de Galícia,
suc de sàlvia fresca

39

POSTRES

FLOR DE CEREZA | FLOR DE CIRERA

En mousse, cremoso de té matcha

En mousse, cremós de te matxa

10

DULCE DE LECHE | ALMIVAR DE LLET

En mousse, salsa de naranja a la zanahoria, obulato de cacao

En mousse, salsa taronja a la pastanaga, obulato de cacao

9

LEMON PIE

Merengue esponjoso, crumble, ganache de limón

Merenga esponjosa, crumble, ganache de llimona

10

MAÍZ DULCE | BLAT DE MORO DOLÇ

Palomita caramelizada, espuma de fruta de la pasión

Crispeta caramel·litzada, escuma de fruita de la passió

8

CHOCOLATE | XOCOLATA

En biscuit glacé, crema de vainilla a la pimienta rosa

En biscuit glacé, crema de vainilla al pebre rosa

8

MILHOJAS | MILFULLS

De apio y manzana, sorbete de limón

D'api i poma, sorbet de llimona

10