

M E R C E R RESTAURANT

ENTRANTES

TRUFA

Fondo de verdura, puré chirivía, alcachofa
23

ZANAHORIA VIOLETA

Asada, crema agria, mole poblano al cacao, acelga
17

ANGUILA

Ahumada, manzana golden, anís, salsifés
21

BOGAVANTE

Crema, mantequilla de carabinero, brioche
24

CABALLA

Ahumada, melocotón, cebolla confitada, hígado de pato
22

TERNERA

Carpaccio, berenjena escalibada, caviar, melaza, miso
25

ESPÁRRAGO

En flor, aire de aceite oliva extra virgen
19

PRINCIPALES

VIEIRA

Del Atlántico, foie de pato en ravioli, apio nabo a la vainilla
29

PULPO

A la gallega, jamón ibérico, maíz liofilizado,
manteca de chocolate blanco
30

RODABALLO

Cocción a baja temperatura, topinambur
35

DORADA

Al horno, escalonias confitadas, tripa de bacalao, jugo de remolacha
36

CIERVO

Lomo braseado, fosilizado de salsifés, calabaza, manzana
32

CABRITO

Cocción 12 horas, boniato, su jugo, salvia fresca
37

RIB EYE

A la brasa, patata Pont Neuf, demi glace, erizo de mar
42

POSTRES

MOUSSE

Queso crema, frutos rojos, galleta especiada
10

STICKY TOFFEE

Pera asada, caramelo, chocolate con leche
10

ALMENDRA

Sablé, cremoso de albahaca, cítricos, fresa
10

SELVA NEGRA

Estilo Mercer
10

QUESOS MERCER

19

Precios en €. Impuestos incluidos.

En caso de alergias o intolerancias alimentarias, por favor, consulte a nuestro personal la información detallada de los platos que ofrecemos en nuestra carta.