

M E R C E R RESTAURANT

MENÚ DEGUSTACIÓN | MENÚ DEGUSTACIÓ

APERITIVOS | APERITIUS

Aceituna en textura · Oliva en textura

Bizcocho de maíz con su cremoso · Biscuit de blat de moro amb el seu cremós

Nori con berenjena a la leña · Nori amb albergínia a la llenya

Mejillón en escabeche con vermut · Musclo en escabetx amb vermut

Infusión fría de tomillo a la menta · Infusió freda de farigola a la menta

LUBINA | LLOBARRO

En ceviche, encurtidos, naranja dulce, crujiente de maíz, perfume de rosa

En cebiche, encurtits, taronja dolça, cruixent blat de moro, perfum de rosa

REMOLACHA | REMOLATXA

En sopa fría, panacota de rúcula, melón a la cerveza, espárrago blanco

En sopa freda, panacota de ruca, meló a la cervesa, espàrrec blanc

RODABALLO | TUBOT

A la brasa, puré de coliflor tostada, colmenillas en su jugo de alga dulce

A la brasa, puré de coliflor torrada, múrgoles en el seu suc d'alga dulce

LOMO DE CIERVO | LLOM DE CÉRVOL

De Girona, col lombarda fermentada, ostra ahumada al carbón de olivo

De Girona, col llombarda fermentada, ostra fumada al carbó d'olivera

PERA

En mousse, sabayón frío de espinaca, jugo verde de ortiga

En mousse, sabayó fred d'espínac, suc verd d'ortiga

110

MARIDAJE | MARIDATGE

55

M E R C E R RESTAURANT

ENTRANTES | ENTRANTS

JAMÓN IBÉRICO GRAN RESERVA | PERNIL IBÈRIC GRAN RESERVA

Pan de coca con tomate de colgar
Pa de coca amb tomàquet de penjar
42

CAVIAR

Oscietra Imperial (30g), blini, mantequilla de espinaca, sorbito de manzana
Oscietra Imperial (30g), blini, mantega d'espínac, xarrup de poma
110

ANCHOA | ANXOVA

Del Cantábrico, en aceite AOVE, pan de coca de Llanerones (6uds)
Del Cantàbric, en OOVE, pa de coca de Llanerones (6uts)
22

CECINA IGP BABILLA

De León, emulsión de panacota de Parmesano, crujiente de trigo sarraceno
De Lleó, emulsió de panacota de parmesà, cruixent de fajol
27

OSTRA GILLARDEAU

Granizado de lima y citronela, gel de manzana (4uds)
Granitzat de llima i citronela, gel de poma (4uts)
35

REMOLACHA | REMOLATXA

En sopa fría, panacota de rúcula, melón a la cerveza, espárrago blanco
En sopa freda, panacota de ruca, meló a la cervesa, espàrrec blanc
21

LUBINA | LLOBARRO

En ceviche, encurtidos, naranja dulce, crujiente de maíz, perfume de rosa
En cebiche, encurtits, taronja dolça, cruixent blat de moro, perfum de rosa
29

TAGLIATELLA VEGETAL

Calabacín, pepino, infusión menta poleo, granada, crumble de banana, rúcula en sifón
Carabassó, cogombre, infusió menta poliol, magrana, crumble de banana, ruca en sifó
21

Servicio pan y aceite de oliva extra

Servei pa i oli d'oliva extra
5

M E R C E R RESTAURANT

PRINCIPALES | PRINCIPALS

ANGUILA

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

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

23

PESCADO DE LONJA | PEIX DE LLOTJA

Al escabeche, calabaza, navaja gallega, salsa mornay, aceite verde

A l'escabetx, carabassa, navalla gallega, salsa mornay, oli verd

37

RODABALLO | TUBOT

A la brasa, puré de coliflor tostada, colmenillas en su jugo de alga dulce

A la brasa, puré de coliflor torrada, múrgoles en el seu suc d'alga dulce

42

LOMO DE CIERVO | LLOM DE CÉRVOL

De Girona, col lombarda fermentada, ostra ahumada al carbón de olivo

De Girona, col llombarda fermentada, ostra fumada al carbó d'olivera

38

BLACK ANGUS

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

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

40

PICHÓN FRANCÉS | COLOMÍ FRANCÈS

Leche de almendra, cremoso de boletus, salsa bordalesa

Llet d'ametlla, cremós de boletus, salsa bordalesa

46

CABRITO LECHAL DE ARANZA | CABRIT DE LLET D'ARANZA

Cocción a baja temperatura 12h, boniato, jugo de salvia fresca

Cocció a baixa temperatura 12h, moniato, suc de sàlvia fresca

42

M E R C E R RESTAURANT

POSTRES

VIOLETA

En helado, chocolate blanco, gel de cassís

En gelat, xocolata blanca, gel de cassís

10

ALMENDRA MARCONA | AMETLLA MARCONA

En turrón, membrillo de fresa, cremoso de espárrago

En torró, codony de maduixa, cremós d'espàrrec

10

PERA

En mousse, sabayón frío de espinaca, jugo verde de ortiga

En mousse, sabayó fred d'espínac, suc verd d'ortiga

10

FRAMBUESA | GERD

En mousse, crumble rojo crujiente, crema de limón

En mousse, crumble vermell cruixent, crema de llimona

10

CHOCOLATE | XOCOLATA

En biscuit glacé, crema de vainilla a la pimienta rosa

En biscuit glacé, crema de vainilla al pebre rosa

12

MILHOJAS | MILFULLS

De apio y manzana, sorbete de limón

D'api i poma, sorbet de llimona

12