

# M E R C E R RESTAURANT

## MENÚ DEGUSTACIÓN | MENÚ DEGUSTACIÓ

### VIEIRA | PETXINA DE PELEGRÍ

Laminada, marinada en jalea de mandarina, lengua Angus ahumada, calabaza a la vainilla  
*Laminada, marinada en gelea de mandarina, llengua Angus fumada, carabassa a la vainilla*

### ALBAHACA | ALFÀBREGA

En bizcocho, gamba roja en aguachile, mangostán, alga kombu  
*En bescuit, gamba vermella en 'aguachile', mangostan, alga kombu*

### BACALAO | BACALLÀ

Lomo al horno, coulés de remolacha, leche de coco, aire de lavanda  
*Llom al forn, coulis de remolatxa, llet de coco, aire de lavanda*

### PESCADO DE LONJA | PEIX DE LLOTJA

Al horno, en aceite de tomillo, sofrito de tomate, espinaca, alioli de miel  
*Al forn, en oli de farigola, sofregit de tomàquet, espinacs, allioli de mel*

### QUESO | FORMATGE

De pastoreo del Pirineo  
*De pasturatge del Pirineu*

### MILHOJAS | MILFULLS

Apio y manzana  
*Api i poma*

110

### MARIDAJE | MARIDATGE

45

## ENTRANTES | ENTRANTS

### ENDIBIA | ENDÍVIA

En aceite, queso Tormentoso de Calaveruela, trufa de temporada, crema de almendra  
*En oli, formatge "Tormentoso" de Calaveruela, tòfona de temporada, crema d'ametlla*

19

### PUERRO | PORRO

Cocido, aire de aceite, ostra Guillaudeau  
*Cuit, aire d'oli, ostra Guillaudeau*

25

### ANGUILA

Ahumada, manzana golden, anís, salsifíes  
*Fumada, poma golden, anís, salsifís*

21

### TERNERA | VEDELLA

Carpaccio, salsa de melaza con miso, panacota, caviar Oscietra  
*Carpaccio, salsa de melassa amb miso, panacota, caviar Oscietra*

23

### CARABINERO | GAMBOT

En su jugo, sabayón de azafrán, patata ras el hanout, alga marina  
*En el seu suc, sabaió de safrà, patata ras el hanout, alga marina*

26

### VIEIRA | PETXINA DE PELEGRÍ

Laminada, marinada en jalea de mandarina, lengua Angus ahumada, calabaza a la vainilla  
*Laminada, marinada en gelea de mandarina, llengua Angus fumada, carabassa a la vainilla*

26

### ALBAHACA | ALFÀBREGA

En bizcocho, gamba roja en aguachile, mangostán, alga kombu  
*En bescuit, gamba vermella en 'aguachile', mangostan, alga kombu*

24

### ALCACHOFA | CARXOFA

Al aceite de carbón, parmentier de betabel, huevo de corral a baja temperatura, esponja de miso  
*A l'oli de carbó, parmentier de remolatxa, ou de corral a baixa temperatura, esponja de miso*

22

Servicio pan y aceite de oliva extra

*Servei pa i oli d'oliva extra*

3

Precios en euros. Impuestos incluidos. | *Preus en euros. Impostos inclosos.*

En caso de alergias o intolerancias alimentarias, por favor, consulte a nuestro personal.

*En cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, si us plau, consulti al nostre personal.*

## PRINCIPALES | PRINCIPALS

### ATÚN TORO | TONYINA TORO

De L'Ametlla de Mar, madurado, amontillado, blinis de té macha, crema de avellana  
*De L'Ametlla de Mar, madurat, amontillado, blinis de te gallimarsot, crema d'avellana*

36

### BACALAO | BACALLÀ

Lomo al horno, coulés de remolacha, leche de coco, aire de lavanda  
*Llom al forn, coulis de remolatxa, llet de coco, aire de lavanda*

30

### PESCADO DE LONJA | PEIX DE LLOTJA

Al horno, en aceite de tomillo, sofrito de tomate, espinaca, alioli de miel  
*Al forn, en oli de farigola, sofregit de tomàquet, espinacs, allioli de mel*

35

### RIB EYE

A la brasa, patata Pont Neuf, demi-glacé de erizo de mar  
*A la brasa, patata Pont Neuf, demi-glacé d'erició de mar*

45

### CABRITO LECHAL | CABRIT DE LLET

De Aranza, cocción a baja temperatura 12 horas, boniato del bosque de Galicia, jugo de salvia fresca  
*D'Aranza, cocció a baixa temperatura 12 hores, moniato del bosc de Galícia, suc de sàlvia fresca*

37

### CIERVO | CÉRVOL

Del Pirineo, lomo en su cocción, trufa de temporada, zanahoria morada asada  
*De Monfragüe, llom en la seva cocció, tòfona de temporada, pastanaga morada rostida*

32

### SOLOMILLO DE BUEY | FILET DE BOU

De León, braseado, ceniza de puerro, suave de mostaza de Dijon  
*De Lleó, brassejat, cendra de porro, suau de mostassa de Dijon*

38

## POSTRES

### CHOCOLATE | XOCOLATA

Cremoso, fruta de la pasión

*Creomás, fruita de la passió*

12

### MILHOJAS | MILFULLS

Apio y manzana

*Api i poma*

12

### MASCARPONE

Cremoso, naranja amarga

*Creomás, taronja amarga*

10

### DAMA ROJA

Compota, mousse de cereza

*Compota, mousse de cirera*

12

### SABLÉ

Chocolate, trufa de temporada

*Xocolata, tòfona de temporada*

19

### QUESO | FORMATGE

De pastoreo del Pirineo

*De pasturatge del Pirineu*

19