

MENÚ DEGUSTACIÓN MERCER

Nuestros Snacks

ESPÁRRAGO

De Gavá, caviar Beluga

ERIZO DE MAR

Royal, emulsión de hinojo

PANCETA

Tibia, col rizada, jengibre, lima

GUISANTE

Del Maresme, con guisante

SALMONETE

Brasa, su parfait, espárrago, tupinambo

POLLO

Del Berguedá, asado, colmenillas, habitas, macarrón relleno de su rilette

PRE-ALBARICOQUE

Granizado, dados de vino, tomillo

ALBARICOQUE

Bizcocho húmedo, vino, vainilla, tomillo

Petits fours

NUESTROS CLÁSICOS

TERRINA

Nuestra receta, manzana, tostadas

16

CAVIAR

De trucha, brasa, espuma de patata

13

OSTRAS

Rebozadas, Café París, lima, jugo de carne

27

MEJILLONES

Brasa

12

GAMBAS

Velouté, apio, caviar Beluga

22

GAMBA

De la costa, brasa

12/ud

FOIE

Brasa, sus entretenimientos

28

PESCADO

De la lonja, brasa

60/Kg

VACA VIEJA

Chuletón, brasa

68/Kg

SOLOMILLO

Wellington

75/2p

PLATOS DE TEMPORADA

PANCETA

Tibia, col rizada, jengibre, lima

15

GUISANTE

Del Maresme, con guisante

22

ESPARDEÑAS

Salteadas, guisantes del Maresme guisados

32

SEPIONETA

Judía tierna, jugo de pollo, emulsión de hinojo

28

SALMONETE

Brasa, su parfait, espárrago, tupinambo

30

PICHÓN

Al estilo del chef

45

POLLO

Del Berguedá, asado, colmenillas, habitas, macarrón relleno de su rilette

30

PRE-POSTRES

QUESOS

Selección, 3 variedades

9

QUESOS

Selección, 7 variedades

17

POSTRES

FRESA

Leche de oveja, vainilla, toffee

10

ALBARICOQUE

Bizcocho húmedo, vino, vainilla, tomillo

11

CHOCOLATE

Blanco, ahumado, plátano, caramelo, jengibre

10

AVELLANA

Praliné, cilantro, manzana verde, vodka

11

CHOCOLATE

Pastelito, helado de galleta, lima

12

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.