M E R C E R RESTAURANT

¿COMPARTIMOS?

Jamón ibérico "Joselito" acompañado de pan con tomate
32

Croquetas del día (2 uds)
5

Buñuelos de bacalao, allioli y miel de caña (2 uds)
5

Anchoas del Cantábrico y pan con tomate (2 anchoas)
8

ENTRANTES

Ensalada de tomates variados en vinagreta de hondashi a la catalana
14

Espárragos verdes hervidos con espuma de mayonesa caliente
16

Ajoblanco con almendra tierna, gamba y anguila ahumada
16

Tartar de gamba de Roses y su coral
27

Huevos de campo, rotos, con patatas
16

Canelones de rustido tradicional
16

Tartar de ternera (110g), mousse de crema de queso y mostaza de Savora
22

M E R C E R RESTAURANT

PLATOS PRINCIPALES

Arroz seco de gambas de Roses y allioli
26 p.p.

Escórpora de Cap de Creus en suquet de pescadores
26

Lubina asada, pisto de verduras, tomates cherry confitados y bilbaína
26

Cochinillo a baja temperatura, tatin de mango y pan de especias
28

Solomillo de ternera (200g) con patatas fritas o verduras
28

Carré de cordero, puré de patata y endivias a la parrilla
28

Servicio de aperitivos y panes artesanos
3

M E R C E R RESTAURANT

POSTRES

Torrijas caseras, burbujas de miel, sorbete de mango
10

Limón con bizcocho borracho, crema, sorbete de limón
10

Infusión fría de especias y hierbas, bizcocho de almendra,
sorbete de manzana y hierbabuena, frutas osmotizadas
9

Coulant de chocolate y avellana, helado de vainilla, crumble de cacao
10

Selección de helados y sorbetes artesanos
8

Precios en €. Impuestos incluidos.

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