

M E R C E R RESTAURANT

ENTRANTES

ZANAHORIA VIOLETA

Asada, crema agria, mole poblano al cacao, acelga
16

ESPÁRRAGO

En flor, aire de aceite oliva extra virgen
19

CABALLA

Ahumada, melocotón, cebolla confitada, hígado de pato
21

CORVINA

En sashimi, néctar de cebolla, emulsión de miel cítrica
22

TERNERA

En carpaccio, berenjena escalibada, melaza, miso
20

PRINCIPALES

VIEIRA

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

CIERVO

En lomo braseado, fosilizado de salsifés, calabaza
32

CABRITO

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

SAN PEDRO

Salvaje, a la Meunière, naranja, Armañac
34

RODABALLO

Cocción a baja temperatura, topinambo
35

Servicio pan y aceite de oliva extra

3

POSTRES

MOUSSE

Queso crema, frutos rojos, galleta especiada
10

BIZCOCHO

Avellana, compota de naranja, mandarina
10

HOJALDRE

Caramelizado, crema de vainilla, fruta de temporada
10

SELVA NEGRA

Estilo Mercer
10

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.