

M E R C E R RESTAURANT

ENTRANTES

Jamón ibérico "Joselito" acompañado de pan con tomate

32

Lomo ibérico "Joselito" acompañado de pan con tomate

26

Terrina de foie gras y pato, higo y gelée de moscatel (pan brioche)

21

Ensalada de endivia, frutas de temporada, crumble de queso de cabra y vinagreta de remolacha

17

Ensalada de tomates variados con anchoas o ventresca en vinagreta de hondashi a la catalana

17

Tartar de ternera, mousse de crema de queso y mostaza de Savora

23

Buñuelos de bacalao, alliloli y miel de caña

18

DE BARCELONA

Canelones de rustido tradicional

22

Vieira a la plancha, tocino, apio-nabo y manzana

23

Arroz de manitas de cerdo y gambas de Roses

36

M E R C E R RESTAURANT

PLATOS MARINEROS

Rape a la plancha con vinegreta de nueces, alcaparras y escarola frisée	28
Lenguado a la Meunière con patata Anna y espárragos blancos	32
Escórpora de Roses en suquet de pescadores	32
Dorada a la plancha sobre pil-pil de "mongetes" y tripa de bacalao	28

PLATOS DE MONTAÑA

Cochinillo a baja temperatura, tatin de mango y pan de especias	30
Cordero lechal, puré de chirivía y endivia glaseada	34
Picantón asado en su jugo y jardín de setas de temporada	26
Jarrete de ternera laqueado con milhojas de topinambur	32
Solomillo de ternera al estilo "Café de París" con patatas fritas o verduras	26

Servicio de aperitivos y panes artesanos	3
--	---

M E R C E R RESTAURANT

POSTRES

Arroz con leche y sorbete de frutos rojos

9

Brioche caliente, vainilla, coco y mango

10

Cannoli siciliano, coulis de fresa y albaricoque

9

Espuma de crema catalana y frutos rojos

10

Tabla de quesos y compota

18

Selección de sorbetes artesanos

8

Selección de helados artesanos

8

Precios en €. Impuestos incluidos.

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