

M E R C E R
R E S T A U R A N T

MENÚS NAVIDAD EMPRESAS 2025

OPCIÓN 1

APERITIVO EN MESA

Crujiente de yuca
Tartar de langostino con cebollino
Montadito de ventresca con emulsión de azafrán

ENTRANTE

Crema de boniato y castaña
con ravioli de setas

PRINCIPAL

Picaña a la brasa
con patata asada a la canela

POSTRE

Bombón de chocolate cremoso
con núcleo de naranja amarga

BODEGA

L'Alzinar Brut Nature Reserva 2021, DO Cava
Finca Resalso 2023, DO Ribera del Duero
Espelt Airam, DO Empordà
Agua mineral, café, infusión

OPCIÓN 2

APERITIVO EN MESA

Brocheta de magret de pato y piña a la vainilla
Montadito de berenjena ahumada
Crujiente de parmesano y trigo sarraceno

ENTRANTE

Ravioli de langostino y verduras
con crema de puerro

PRINCIPAL

Cordero de Aranza a baja temperatura
(12h de cocción) con boniato y jugo de salvia

POSTRE

Burrata dulce y jugo de piña al jengibre
con merengue cítrico

BODEGA

L'Alzinar Brut Nature Reserva 2021, DO Cava
Cepa 21 Hito 2023, DO Ribera del Duero
Menade Sauvignon Dulce, VT Castilla y León
Agua mineral, café, infusión

OPCIÓN 3

APERITIVO EN MESA

Corazones de alcachofa fritos con romesco
Cremoso de calabaza con pipas fritas
Tostada de paté de setas con foie

ENTRANTE

Arroz meloso de pescado de roca con alioli negro

PRINCIPAL

Solomillo de ternera con milhojas de patata a la trufa

POSTRE

Coulant frío de avellana con crumble
de remolacha y mousse de yogurt

BODEGA

L'Alzinar Brut Nature Reserva 2021, DO Cava
Haus Klosterberg Riesling 2023,
VDP Mosel-Saar-Ruwer (Alemania)
Cepa 21 Hito 2023, DO Ribera del Duero
Espelt Airam, DO Empordà
Agua mineral, café, infusión