



M E R C E R
RESTAURANT

FIN DE AÑO

Barcelona, 31 de Diciembre de 2025

APERITIVOS

Golosina de boniato con carquiñol al caviar
Macarrón con paté de boletus al foie mi-cuit
Vieira en emulsión de azafrán y crujiente de sarraceno

TARTAR DE ATÚN

Salsa asiática, carpaccio de calabacín, granada y wakame

BOGAVANTE A LA CREMA

Tierra de ajo asado y bizcocho de castaña

MERO A LA BRASA

Crema de coliflor asada y colmenillas en su jugo de alga dulce

BLACK ANGUS

En aceite de romero, puré de topinambur trufado,
zanahoria a la naranja y salsa al enebro

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Apio con pera y contraste de estragón

Petit-fours de la casa

Cotillón y uvas de la suerte

Louis Roederer Collection 245, AOC Champagne
Cíes 2024, DO Rías Baixas
Itsasmendi 7 Magnum 2020, DO Txacolí de Bizcaia
Venus 2021, DO Montsant
Espelt Airam, DO Empordà
Agua mineral, café, infusión

195

Precio en euros, por persona. IVA incluido. Bebidas incluidas.
En caso de alergias o intolerancias alimentarias, por favor,
consulte a nuestro personal.

Carrer dels Lledó, 7. Barcelona
T. +34 933 107 480 · restaurante@mercerbarcelona.com