

# M E R C E R RESTAURANT

## NOCHEBUENA

Barcelona, 24 de Diciembre de 2026

### APERITIVOS

Tartar de gamba de Girona en crujiente de pan  
Buñuelo de bacalao con alioli de miel  
Cremoso de boletus con jamón de magret de pato

Ravioli de cabracho y verduritas en sopa bullabesa,  
con salsa rouille de azafrán

Canelón tradicional con bechamel a la trufa

Cordero meloso asado al estilo tradicional catalán

Tronco de Navidad  
Petit fours de Navidad

115

Precio en euros, por persona. IVA incluido. Bebidas no incluidas.  
En caso de alergias o intolerancias, rogamos consulte a nuestro personal.



XAVIER LAHUERTA



# M E R C E R RESTAURANT

## NAVIDAD

Barcelona, 25 de Diciembre de 2026

### APERITIVOS

Tartaleta bacalao con tomate asado y emulsión de ñora  
Brioche de queso con cecina ibérica  
Steak tartar a la mostaza antigua en crujiente de pan

Tartar de langostino con salsa de soja al hinojo fresco y eneldo

Escudella con galets y carn d'olla

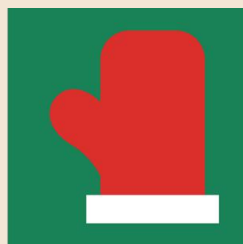
Crema catalana con helado de turrón y carquiñol  
Petit fours de Navidad

105

Precio en euros, por persona. IVA incluido. Bebidas no incluidas.  
En caso de alergias o intolerancias, rogamos consulte a nuestro personal.



XAVIER LAHUERTA



# M E R C E R RESTAURANT

## FIN DE AÑO

Barcelona, 31 de Diciembre de 2026

### APERITIVOS

Caviar Oscietra sobre blini con crema al cebollino  
Atún rojo del Mediterráneo "umami" con trufa negra  
Brioche de anguila ahumada con manzana caramelizada y pistacho

Tartar de langostino con vinagreta cítrica, ensalada y micro vegetales  
Vieira de mar a la brasa con foie gras, apionabo a la vainilla y jugo de carne  
Rodaballo salvaje con zanahoria baby violeta, calabaza asada y bisque de crustáceos  
Solomillo de buey con milhojas de patata, vegetales a la brasa y salsa de vino tinto

Cremoso de chocolate negro, con haba tonka y cereza  
Petits Fours  
Cotillón y Uvas de la suerte

### MARIDAJE

Gosset Grande Réserve Brut, AOC Champagne  
Terroir al Limit Terra de Cuques Blanc, DO Priorat  
Abadía de Cova Pedras Líquidas. DO Ribera Sacra  
Artadi Viñas de Gain. DO Rioja Alavesa  
Louis Roederer Vintage Rosé, AOC Champagne  
Agua mineral, café e infusión

295

Precio en euros, por persona. IVA incluido. Maridaje incluido. Bebidas extra no incluidas.  
En caso de alergias o intolerancias, rogamos consulte a nuestro personal.



XAVIER LAHUERTA

