

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

MENÚ DEGUSTACIÓ

APERITIU

Oliva en textura
Xip de pollastre a la catalana
Pastisset d'alfàbrega i cítric

MENÚ

POME VERDA

En sopa freda, cloïssa gallega en aigua de mar,
ametlla marcona de Les Garrigues

PETXINA DE PELEGRÍ

A la flama, remolatxa vermella en osmosis,
pana cotta de coco, gel de litxi

MERO

De Conil, a l'oli de farigola,
timbal de bleda verda farcida de botifarra de Perol

CÉRVOL

Llom brasejat, cremós de xocolata blanca a l'estragó,
puré de celerí al julivert, suc al ginebre amb clau

ALMIVAR DE LLET

En mousse, salsa taronja a la pastanaga,
obulato de cacau

95

MARIDATGE

48

M E R C E R RESTAURANT

A LA CARTA

ENTRANTS

PERNIL IBÈRIC

Gran Reserva

33

ANXOVES

Del Cantàbric, pa de coca de Llanerres (6uts)

22

OSTRES

Gillardeau, granitzat de llima i citronela, gel de poma (4uts)

34

GAMBA

En carpaccio, essència de licor Gerisena de l'Empordà, emulsió de safrà, OOVE de Jaén

25

POME VERDA

En sopa freda, cloïssa gallega en aigua de mar, ametlla marcona de les Garrigues

23

CARBASSA

Rostida, en hummus, pastanaga baby violeta, cruixent de iuca, praliné de pipa

19

PETXINA DE PELEGRÍ

A la flama, remolatxa vermella en osmosis, pana cotta de coco, gel de litxi

24

VERAT VERDEL

Marinada en yuzu, pera adobada en espècies, granissat de vi d'arròs, gel de gingebre fresc

19

ANGUILA

Fumada, poma golden a l'anís, salsifí, encenalls de foie

22

Servei pa i oli d'oliva extra

3

M E R C E R RESTAURANT

A LA CARTA

PRINCIPALS

PEIX DE PLATJA

Al forn, sofregit de tomàquet, espinac baby,
raïm al Moscatell, allioli a la mel

36

MERO

De Conil a l'oli de farigola,
timbal de bleda verda farcida de botifarra de Perol

39

ÀNEC SALVATGE

De Girona, arròs de trompetes de la mort d'Osona,
melmelada d'orellons, fred de foie amb sablé

35

CÉRVOL

Llom brasejat, cremós de xocolata blanca a l'estragó,
puré de celerí al julivert, suc al ginebre amb clau

36

BLACK ANGUS

Llom baix a la baix a la graella, moll de l'os,
patata agra trufada, demi glace

38

CABRIT DE LLET

D'Aranza, cocció a baixa temperatura 12h,
moniato del bosc de Galícia, suc de sàlvia fresca

39

M E R C E R RESTAURANT

A LA CARTA

POSTRES

FLOR DE CIRERA

En mousse, cremós de te matxa
10

ALMIVAR DE LLET

En mousse, salsa taronja a la pastanaga, obulato de cacau
9

LEMON PIE

Merenga esponjosa, crumble, ganache de llimona
10

BLAT DE MORO DOLÇ

Crispeta caramel·litzada, escuma de fruita de la passió
8

XOCOLATA

En biscuit glacé, crema de vainilla al pebre rosa
8

MILFULLS

D'api i poma, sorbet de llimona
10