

M E R C E R RESTAURANT

MENÚ DEGUSTACIÓN | MENÚ DEGUSTACIÓ

APERITIVOS | APERITIUS

Aceituna en textura · Oliva en textura

Chip de pollo de corral a la catalana · Xip de pollastre de corral a la catalana

Crujiente con paté de boletus · Cruixent amb paté de ceps

Golosina de boniato con carquiñol · Laminadura de moniato amb carquinyoli

Consomé de ave a la trufa · Brou d'au a la tòfona

MENÚ

GAMO | DAINA

En carpaccio, frío de mora salvaje, emulsión de café orgánico,
senderilla crujiente, arando fermentado

En carpaccio, fred de mora salvatge, emulsió de cafè orgànic,
cama-sec cruixent, nabiu fermentat

BACALAO | BACALLÀ

En sopa caliente, piquillo en textura, escalonia asada, tierra de ajo, aire de miel

En sopa calenta, piquillo en textura, escal·lònia rostida, terra d'all, aire de mel

MERO DE CONIL

Al aceite de tomillo, timbal de acelga verde rellena de butifarra de Perol

A l'oli de farigola, timbal de bleda verda farcida de botifarra de Perol

LIEBRE | LLEBRE

A la Royale, puré de topinambur, trufa melanosporum

A la Royale, puré de topinambur, tòfona melanosporum

ROSA MOSQUETA

En crema, ganache de algarroba, aguja de pino silvestre, streusel de cacao

En crema, ganache de garrofa, agulla de pi silvestre, streusel de cacau

110

MARIDAJE | MARIDATGE

55

ENTRANTES | ENTRANTS

JAMÓN IBÉRICO | PERNIL IBÈRIC

Gran Reserva

33

ANCHOA | ANXOVA

Del Cantábrico, en AOVE, pan de coca de Llanerres (6uds)

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

22

CECINA IGP BABILLA

De León, emulsión de panacotta de parmesano, crujiente de trigo sarraceno

De Lleó, emulsió de panacotta de parmesà, cruixent de fajol

25

OSTRA GUILLARDEAU

Granizado de lima y citronela, gel de manzana (4uds)

Granitzat de llima i citronela, gel de poma (4uts)

34

GAMO | DAINA

En carpaccio, frío de mora salvaje, emulsión de café orgánico,
senderilla crujiente, arando fermentado

En carpaccio, fred de mora salvatge, emulsió de café orgànic,
cama-sec cruixent, nabiu fermentat

25

ESCUPÍÑA DE O'GROVE | ESCOPINYA D'OGROVE

Al vapor, aguacate con calabacín en tartar, espárrago de mar, aceite de cilantro

Al vapor, alvocat amb carbassó en tàrtar, espàrrec de mar, oli de coriandre

24

BACALAO | BACALLÀ

En sopa caliente, piquillo en textura, escalonia asada, tierra de ajo, aire de miel

En sopa calenta, piquillo en textura, escal·lònia rostida, terra d'all, aire de mel

23

HUEVO DE CORRAL | OU DE CORRAL

Poché, tataki de calabaza con miga, trufa melanosporum, patata soufflé

Escalfat, tataki de carabassa, tòfona melanosporum, patata soufflé

22

LANGOSTINO | LLAGOSTÍ

Canelón de setas con butifarra de Perol, rebozuelo, salsa de crustáceos

Caneló de bolets amb botifarra de Perol, rossinyol, salsa de crustacis

25

Servicio pan y aceite de oliva extra

Servei pa i oli d'oliva extra

4

PRINCIPALES | PRINCIPALS

PESCADO DE LONJA | PEIX DE LLOTJA

Al horno, guiso tradicional de “cap i pota” en tarrina, salsa bullabesa

Al forn, guisat tradicional de cap i pota en terrina, salsa bullabessa

36

BOGAVANTE GALLEGO | LLAMÀNTOL GALLEC

Tibio, salsa bisque, bizcocho esponjoso de calabaza, puerro confitado, puré de hinojo asado

Tebí, salsa bisque, bescuit esponjós de carabassa, porro confitat, puré de fonoll rostit

37

MERO DE CONIL

Al aceite de tomillo, timbal de acelga verde rellena de butifarra de Perol

A l'oli de farigola, timbal de bleda verda farcida de botifarra de Perol

39

RODABALLO | TURBOT

A la brasa, puré de coliflor tostada, colmenillas en su jugo de alga dulce

A la brasa, puré de coliflor torrada, múrgoles en el seu suc d'alga dulce

42

BLACK ANGUS

Lomo bajo a la parrilla, tuétano del hueso, patata agria trufada, demi glace

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

38

LIEBRE | LLEBRE

A la Royale, puré asado de topinambur, trufa melanosporum

A la Royale, puré de topinambur, tòfona melanosporum

42

CABRITO LECHAL DE ARANZA | CABRIT DE LLET D'ARANZA

Cocción a baja temperatura 12h, boniato, jugo de salvia fresca

Cocció a baixa temperatura 12h, moniato, suc de sàlvia fresca

40

POSTRES

DULCE DE LECHE | ALMIVAR DE LLET

En mousse, salsa de naranja a la zanahoria, obulato de cacao

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

10

ALMENDRA | AMETLLA

Marcona, en turrón, membrillo de fresa, cremoso de espárrago

Marcona, en torró, codony de maduixa, cremós d'espàrrec

10

CASTAÑA | CASTANYA

Del Montseny, en mousse, pera de agua en almíbar, emulsión de trufa

Del Montseny, en mousse, pera d'aigua en almívar, emulsió de tòfona

9

ROSA MOSQUETA

En crema, ganache de algarroba, aguja de pino silvestre, streusel de cacao

En crema, ganache de garrofa, agulla de pi silvestre, streusel de cacau

10

CHOCOLATE | XOCOLATA

En biscuit glacé, crema de vainilla a la pimienta rosa

En biscuit glacé, crema de vainilla al pebre rosa

9

MILHOJAS | MILFULLS

De apio y manzana, sorbete de limón

D'api i poma, sorbet de llimona

10