

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

MENÚ SANT VALENTÍ  
Barcelona, 14 de Febrer de 2020

Oli d'oliva Empeltre i pa de farina d'espelta

## MADUIXA

Crema lleugera, xocolata negra, tomàquet cherry osmotitzat, foie d'ànec en encenalls

## SALMÓ

Marinat en cítric, rosa pomada, algues iodades, crème fraîche de nabiu

## POP

Cocció a baixa temperatura, lard de xocolata blanca, pernil ibèric,  
“torrija” de blat de moro al cardamom

## MACARRÓN

Cacau Manjari, pinya en compota a el rom

## CELLER MARIDATGE

Cava Oriol Rossell Brut Nature, D.O. Cava  
Pazo Señorans, D.O. Rias Baixas

Aigüa, cafè, infusió

75

Preu en euros. Preu per persona. IVA inclòs.