

M E R C E R RESTAURANT

MENÚ DEGUSTACIÓ

ENDÍVIA

En oli, formatge Tormentoso de Calaveruela, tòfona de temporada, crema d'ametlla

PETXINA DE PELEGRÍ

Laminada, marinada en gelea de mandarina, llengua Angus fumada, carabassa a la vainilla

LLOM DE BACALLÀ

Al forn, coulis de remolatxa, llet de coco, aire de lavanda

PEIX DE LLOTJA

Al forn, en oli de farigola, tomàquet, espinacs, allioli de mel

FORMATGE

De pasturatge del Pirineu

AVELLANA

En mousse i bescuit, cremós de castanya

110

MARIDATGE

45

M E R C E R RESTAURANT

ENTRANTS

CEP

En crema, bescuit de castanya, tòfona melanosporum, bolets de temporada
20

ENDÍVIA

En oli, formatge Tormentoso de Calaveruela, tòfona de temporada, crema d'ametlla
19

BOU DE MAR

En tartar, alvocat, alfàbrega, textura d'espinaç, nata cítrica
23

PORRO

Cuit, aire d'oli, ostra Guillaudeau
25

ANGUILA

Fumada, poma golden, anís, salsifís
22

VEDELLA

Carpaccio, salsa de melassa amb miso, panacota, caviar Oscietra
23

GAMBOT

En el seu suc, sabaió de safrà, patata ras el hanout, alga marina
26

PETXINA DE PELEGRÍ

Laminada, marinada en gelea de mandarina, llengua Angus fumada, carabassa a la vainilla
26

Servei pa i oli d'oliva extra

3

M E R C E R RESTAURANT

PRINCIPALS

ARRÒS

De la Devesa de l'Albufera, sofregit de tomàquet tradicional, gamba del Mediterrani
32

LLOM DE BACALLÀ

Al forn, coulis de remolatxa, llet de coco, aire de lavanda
30

PEIX DE LLOTJA

Al forn, en oli de farigola, tomàquet, espinacs, allioli de mel
35

FILET DE BOU

De Lleó, brassejat, cendra de porro, mostassa suau de Dijon a la flor del taronger
38

CABRIT DE LLET

D'Aranza, cocció a baixa temperatura 12h, moniato del bosc de Galícia, suc de sàlvia fresca
39

LLOM DE CÉRVOL

De Monfragüe, en la seva cocció, tòfona de temporada, pastanaga morada rostida
34

TOMAHAWK STEAK

Per a 2 persones
De vedella, rostit, poma agredolça, escalunyes brassejades
90

M E R C E R RESTAURANT

POSTRES

AVELLANA

En mousse i bescuit, cremós de castanya

12

MILFULLS

Api i poma

12

CARABASSA

Rostida, bescuit cinc espècies, teules de remolatxa

12

MASCARPONE

Cremós, taronja amarga

12

DAMA ROJA

Compota, mousse de cirera

14

SABLÉ

Xocolata, tòfona de temporada

19

FORMATGE

De pasturatge del Pirineu

19