

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

## MENÚS DE NADAL EMPRESES 2022

### OPCIÓ 1

#### APERITIU A TAULA

Barqueta de seitó amb tomàquet cassé en alfàbrega fresca  
Pa de cereals amb formatge cremós i salmó fumat

#### ENTRANT

Crema de bolets d'hivern amb ravioli de foie

#### PRINCIPAL

Peix de llotja amb espinacs al Moscatell i allioli de mel de flors

#### POSTRES

Mousse de praliné d'avellana i fruits del bosc

#### CELLER

Viver d'Espiells, D.O. Penedès  
Finca La Montesa, D.O.Ca. Rioja  
Aigua, cafè, infusions

85

Preu en euros. Preu per persona. IVA inclòs.

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

## MENÚS DE NADAL EMPRESES 2022

### OPCIÓ 2

#### APERITIU A TAULA

Croqueta de pernil ibèric

Coca amb anxova del Cantàbric

Focaccia amb ensaladilla de ventresca de tonyina

#### ENTRANT

Sopa tradicional amb galets i pilotilles

#### PRINCIPAL

Xai del Pirineu rostit a la farigola amb patates al Moscatell

#### POSTRES

Crema catalana àeria

#### CELLER

Menade Verdejo, D.O. Rueda

Mas Oller Pur, D.O. Empordà

Aigua, cafè, infusions

95

Preu en euros. Preu per persona. IVA inclòs.

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

## MENÚS DE NADAL EMPRESES 2022

### OPCIÓ 3

#### APERITIU A TAULA

Salmó marinat al gintònic amb gerd  
Cremós de burrata, ruca i escuma de tomàquet  
Coca amb albergínia i sardina fumada

#### ENTRANT

Arròs melós amb calamar i gamba de la costa

#### PRINCIPAL

Filet de vaca gallega rostit amb salsa Perigod

#### POSTRES

Xocolata cremosa amb pastanaga i crumble de curri

#### CELLER

Pazo Señorans, D.O. Rías Baixas  
Via Edetana, D.O. Terra Alta  
Oriol Rossell Brut Cuvée Especial, D.O. Cava  
Aigüa, cafè, infusions

105

Preu en euros. Preu per persona. IVA inclòs.

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

## MENÚS DE NADAL EMPRESES 2022

### OPCIÓ 4

#### APERITIU A TAULA

Coca de Llavaneres amb pernil ibèric Reserva

Torrada amb anxova del Cantàbric

Salmó marinat amb gerds

Mos d'anguila fumada

Pintxo de llagostí amb wakame

#### ENTRANT

Caneló de bolets amb botifarra del Perol i salsa d'essència de llagostí

#### PRINCIPAL

Filet de bou amb pastanaga morada rostida, oliva negra i salsa Perigord

#### POSTRES

Tronc de Nadal

#### CELLER

Miranius, D.O. Penedès

Viña Sastre Roble, D.O. Ribera del Duero

Juve & Camps Reserva Familiar, D.O. Cava

Aigua, cafè, infusions

115

Preu en euros. Preu per persona. IVA inclòs.