M E R C E R
RESTAURANT

NIT DE NADAL

Barcelona, 24 de Desembre de 2026

APERITIUS
Tàrtar de gamba de Girona en cruixent de pa
Bunyol de bacallà amb allioli de mel
Cremós de ceps amb pernil de magret d'ànec

Ravioli d'escórpora i verduretes en sopa bullabessa,
amb salsa rouille de safrà
.
Caneló tradicional amb beixamel a la tòfona
.
Xai melós rostit a l'estil tradicional

Tronc de Nadal
Petit fours de Nadal

115

Preu en euros, per persona. IVA inclòs. Begudes no incloses.
En cas d'al·lèrgies o intoleràncies, preguem consulti al nostre personal.

XAVIER LAHUERTA



M E R C E R
RESTAURANT

CAP D'ANY

Barcelona, 31 de Desembre de 2026

APERITIUS

Caviar Oscietra sobre blini amb crema al cebollí
Tonyina vermella del Mediterrani "umami" amb tòfona negra
Brioix d'anguila fumada amb poma caramel·litzada i festuc

Tàrtar de llagostí amb vinagreta cítrica, amanida i micro-vegetals
·
Petxina de pelegrí de mar a la brasa amb foie gras, celerí a la vainilla i suc de carn
·
Turbot salvatge amb pastanaga baby violeta, carabassa rostida i bisque de crustacis
·
Rellom de bou amb milfulls de patata, vegetals a la brasa i salsa de vi negre

Cremós de xocolata negra, amb fava tonka i cirera
Petit fours
Cotilló i Raïm de la sort

MARIDATGE

Gosset Grande Réserve Brut, AOC Champagne
Terroir al Limit Terra de Cuques Blanc, DO Priorat
Abadía de Cova Pedras Líquidas. DO Ribera Sacra
Artadi Viñas de Gain. DO Rioja Alabesa
Louis Roederer Vintage Rosé, AOC Champange
Aigua mineral, cafè i infusió

295

Preu en euros, per persona. IVA inclòs. Maridatge inclòs. Begudes extra no incloses.
En cas d'al·lèrgies o intoleràncies, preguem consulti al nostre personal.

XAVIER LAHUERTA

