

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

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, senderilla crujiente, arando fermentado
En carpaccio, fred de mora salvatge, emulsió de cafè, 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

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

LIEBRE IBÉRICA | LLEBRE IBÈRICA

Ibérica, a la Royale, puré de topinambur, foie
Ibèrica, a la Royale, puré de topinambur, foie

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 GRAN RESERVA | PERNIL IBÈRIC GRAN RESERVA

Pan de coca con tomate de colgar
Pa de coca amb tomàquet de penjar

42

ANCHOA | ANXOVA

Del Cantábrico, en AOVE, pan de coca de Llavaneres (6uds)
Del Cantàbric, en OOVE, pa de coca de Llavaneres (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

27

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, senderilla crujiente, arando fermentado
En carpaccio, fred de mora salvatge, emulsió de cafè, cama-sec cruixent, nabiu fermentat

25

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

ANGUILA

Ahumada, manzana golden al anís, salsifí, virutas de foie
Fumada, poma golden a l'anís, salsifí, encenalls de foie

23

Servicio pan y aceite de oliva extra

Servei pa i oli d'oliva extra

4

PRINCIPALES | PRINCIPALS

LANGOSTINO DE VINARÓZ | LLAGOSTÍ DE VINARÒS

Braseado, canelón de setas con butifarra de Perol, rebozuelo del Pirineo, salsa de crustáceos

Brasejat, caneló de bolets amb botifarra de Perol, rossinyols del Pirineu, salsa de crustacis

25

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

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

35

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 IBÉRICA | LLEBRE IBÈRICA

A la Royale, puré asado de topinambur, foie

A la Royale, puré de topinambur, foie

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