

# 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

Bizcocho de maíz con su cremoso · Biscuit de blat de moro amb el seu cremós

Nori con berenjena a la leña · Nori amb albergínia a la llenya

Mejillón en escabeche con vermut · Musclo en escabetx amb vermut

Infusión fría de tomillo a la menta · Infusió freda de farigola a la menta

### LUBINA | LLOBARRO

En ceviche, encurtidos, naranja dulce, crujiente de maíz, perfume de rosa

En cebiche, encurtits, taronja dolça, cruixent blat de moro, perfum de rosa

### REMOLACHA | REMOLATXA

En sopa fría, panacota de rúcula, melón a la cerveza, espárrago blanco

En sopa freda, panacota de ruca, meló a la cervesa, espàrrec blanc

### RODABALLO | TUBOT

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

### LOMO DE CIERVO | LLOM DE CÉRVOL

De Girona, col lombarda fermentada, ostra ahumada al carbón de olivo

De Girona, col llombarda fermentada, ostra fumada al carbó d'olivera

### PERA

En mousse, sabayón frío de espinaca, jugo verde de ortiga

En mousse, sabayó fred d'espínac, suc verd d'ortiga

110

### MARIDAJE | MARIDATGE

55

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

## 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

### CAVIAR

Oscietra Imperial (30g), blini, mantequilla de espinaca, sorbito de manzana  
Oscietra Imperial (30g), blini, mantega d'espinaç, xarrup de poma  
110

### ANCHOA | ANXOVA

Del Cantábrico, en aceite AOVE, pan de coca de Llanerres (6uds)  
Del Cantàbric, en OOVE, pa de coca de Llanerres (6uts)  
22

### CECINA IGP BABILLA

De León, emulsión de panacota de Parmesano, crujiente de trigo sarraceno  
De Lleó, emulsió de panacota de parmesà, cruixent de fajol  
27

### OSTRA GILLARDEAU

Granizado de lima y citronela, gel de manzana (4uds)  
Granitzat de llima i citronela, gel de poma (4uts)  
35

### REMOLACHA | REMOLATXA

En sopa fría, panacota de rúcula, melón a la cerveza, espárrago blanco  
En sopa freda, panacota de ruca, meló a la cervesa, espàrrec blanc  
21

### LUBINA | LLOBARRO

En ceviche, encurtidos, naranja dulce, crujiente de maíz, perfume de rosa  
En cebiche, encurtits, taronja dolça, cruixent blat de moro, perfum de rosa  
29

### BACALAO | BACALLÀ

Esqueixat, pil-pil frío, velo de tomate, drop de aceituna verde, alioli de miel  
Esqueixat, pil-pil fred, vel de tomàquet, drop d'oliva verda, allioli de mel  
26

### TAGLIATELLA VEGETAL

Calabacín, pepino, infusión menta poleo, granada, crumble de banana, rúcula en sifón  
Carabassó, cogombre, infusió menta poliòl, magrana, crumble de banana, ruca en sifó  
21

### Servicio pan y aceite de oliva extra

Servei pa i oli d'oliva extra  
5

# M E R C E R RESTAURANT

## PRINCIPALES | PRINCIPALS

### ANGUILA

Ahumada, manzana golden al anís, salsifí, virutas de foie

Fumada, poma golden a l'anís, salsifí, encenalls de foie

23

### PESCADO DE LONJA | PEIX DE LLOTJA

Al escabeche, calabaza, navaja gallega, salsa mornay, aceite verde

A l'escabetx, carabassa, navalla gallega, salsa mornay, oli verd

37

### DORADA | ORADA

Al horno, aguacate a la leña, trufa, salsa de coco al jazmín

Al forn, alvocat a la llenya, tòfona, salsa de coco al gessamí

39

### RODABALLO | TUBOT

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

### LOMO DE CIERVO | LLOM DE CÉRVOL

De Girona, col lombarda fermentada, ostra ahumada al carbón de olivo

De Girona, col llombarda fermentada, ostra fumada al carbó d'olivera

38

### BLACK ANGUS

Lomo bajo a la parrilla, tuétano del hueso, patata agria trufada, demi glace

Llom baix a la graella, moll de l'os, patata agra trufada, demi glace

40

### PICHÓN FRANCÉS | COLOMÍ FRANCÈS

Leche de almendra, cremoso de boletus, salsa bordalesa

Llet d'ametlla, cremós de boletus, salsa bordalesa

46

### 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

42

# M E R C E R RESTAURANT

## POSTRES

### VIOLETA

En helado, chocolate blanco, gel de cassís

En gelat, xocolata blanca, gel de cassís

10

### ALMENDRA MARCONA | AMETLLA MARCONA

En turrón, membrillo de fresa, cremoso de espárrago

En torró, codony de maduixa, cremós d'espàrrec

10

### PERA

En mousse, sabayón frío de espinaca, jugo verde de ortiga

En mousse, sabayó fred d'espinaç, suc verd d'ortiga

10

### FRAMBUESA | GERD

En mousse, crumble rojo crujiente, crema de limón

En mousse, crumble vermell cruixent, crema de llimona

10

### CHOCOLATE | XOCOLATA

En biscuit glacé, crema de vainilla a la pimienta rosa

En biscuit glacé, crema de vainilla al pebre rosa

12

### MILHOJAS | MILFULLS

De apio y manzana, sorbete de limón

D'api i poma, sorbet de llimona

12