

M E R C E R RESTAURANT

TASTING MENU | MENU DÉGUSTATION

APPETIZERS | AMUSE-BOUCHES

Olive in textures · Olive en textures

Catalan chicken chip · Chip au poulet à la catalane

Basil and citrus tartlet · Tartelette au basilic et aux agrumes

MENU

GREEN APPLE | POMME VERTE

In cold soup, Galician clams in seawater, Marcona almonds from Les Garrigues
En soupe froide, palourdes de Galice à l'eau de mer, amandes Marcona des Garrigues

SCALLOP | COQUILLE SAINT-JACQUES

Flamed, beetroot in osmosis, coconut panna cotta, lychee gel

Flambée, betterave rouge en osmose, panna cotta à la noix de coco, gel au litchi

GROUPER | MÉROU

From Conil, thyme oil, green chard timbale stuffed with Perol sausage

De Conil, à l'huile de thym, timbale de blettes vertes farcie à la saucisse de Perol

DEER LOIN | LONGE DE CERF

Braised, chocolate and tarragon cream, parsley and celery puree, juniper juice with cloves

Braisé, crémeux au chocolat blanc et à l'estragon, purée de céleri au persil,
jus de genièvre aux clous de girofle

“DULCE DE LECHE”

Mousse, carrot and orange sauce, cocoa

En mousse, sauce carotte orange, cacao

95

PAIRING | ACCORD DE METS ET VINS

48

Prices in euros, per person. Drinks not included. Taxes included.
Prix en euros, par personne. Boissons non comprises. Taxes incluses.



STARTERS | ENTRÉES

IBERIAN HAM | JAMBON IBÉRIQUE

Gran Reserva

33

ANCHOVIES | ANCHOIS

Cantabrian, with Llavaneras “coca” bread (6uts)

Cantabriques, au pain “coca” de Llavaneras (6uts)

22

OYSTER | HUÎTRE

Guillardeau, lime and lemongrass granita, apple gel (4uts)

Guillardeau, granité au citron vert et à la citronnelle, gel à la pomme (4uts)

34

PRAWN | CREVETTE

Carpaccio, essence of Gerisena liqueur from Empordà, saffron emulsion, extra virgin olive oil from Jaén

En carpaccio, essence de liqueur Gerisena de l'Empordà, émulsion de safran, huile d'olive extra vierge de Jaén

25

GREEN APPLE | POMME VERTE

In cold soup, Galician clams in seawater, Marcona almonds from Les Garrigues

En soupe froide, palourdes de Galice à l'eau de mer, amandes Marcona des Garrigues

23

PUMPKIN | CITROUILLE

Roasted in hummus, purple baby carrot, crispy yuca, sunflower seed praline

Rôti au houmous, mini carotte violette, manioc croustillant, praliné aux graines de tournesol

19

SCALLOP | COQUILLE SAINT-JACQUES

Flamed, beetroot in osmosis, coconut panna cotta, lychee gel

Flambée, betterave rouge en osmose, panna cotta à la noix de coco, gel au litchi

24

MAKEREL | MAQUEREAU

Yuzu-marinated, spice-pickled white pear, rice wine granita, fresh ginger gel

Yuzu mariné, poire blanche épicée, granité au vin de riz, gel de gingembre frais

19

EEL | ANGUIILLE

Smoked, with golden apple and anise, foie shavings

Fumée, à la pomme golden et à l'anis, copeaux de foie

22

Bread and extra olive oil service

Service de pain et d'huile d'olive extra

3

MAIN DISHES | PRINCIPAUX

BEACH FISH | POISSON DE PLAGE

Baked, with tomato sauté, baby spinach, Muscat grapes, and honey aioli

Au four, tomates sautées, épinards baby, raisins muscat, aioli au miel

36

GROUPER | MÉROU

From Conil, thyme oil, green chard timbale stuffed with Perol sausage

De Conil, à l'huile de thym, timbale de blettes vertes farcie à la saucisse de Perol

39

WILD DUCK | CANARD SAUVAGE

From Girona, rice with black chanterelle from Osona, dried apricot jam, foie gras jelly with sablé

De Gérone, riz à la trompette de la mort d'Osona, confiture d'abricots secs,
gelée de foie gras au sablé

35

DEER LOIN | LONGE DE CERF

Braised, chocolate and tarragon cream, parsley and celery puree, juniper juice with cloves

Braisé, crémeux au chocolat blanc et à l'estragon, purée de céleri au persil,
jus de genièvre aux clous de girofle

36

BLACK ANGUS

Loin, bone marrow, truffled potato, demi glace

Longe, os à moelle, pomme de terre truffée, demi glace

38

MILK FED GOAT | CHEVREAU

From Aranza, 12h low temperature cooked, Galician forest sweet potato, fresh sage juice

D'Aranza, 12h de cuisson à basse température, patate douce de la forêt Galicienne,
jus de sauge fraîche

39

Prices in euros. Taxes included. In case of food allergies or intolerances, please ask our staff.

Prix en euros. Taxes incluses. En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez consulter notre personnel

DESSERTS

CHERRY BLOSSOM | FLEUR DE CERISIER

In mousse, creamy matcha tea

Dans une mousse crémeuse au thé matcha

10

“DULCE DE LECHE”

Mousse, carrot and orange sauce, cocoa

En mousse, sauce carotte orange, cacao

9

LEMON PIE

Meringue, crumble, lemon ganache

Meringue, crumble, ganache au citron

10

SWEET CORN | MAÏS DOUX

Caramelised popcorn, passion fruit foam

Popcorn caramélisé, mousse de fruit de la passion

8

CHOCOLATE | CHOCOLAT

Glace biscuit, pink peppered vanilla cream

Biscuit glacé, crème vanille au poivre rose

8

MILLEFEUILLE

Celery and apple, lemon sorbet

Céleri et pomme, sorbet au citron

10

Prices in euros. Taxes included. In case of food allergies or intolerances, please ask our staff.

Prix en euros. Taxes incluses. En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez consulter notre personnel