

M E R C E R RESTAURANT

NOCHEBUENA

Barcelona, 24 de Diciembre de 2026

APERITIVOS

Tartar de gamba de Girona en crujiente de pan
Buñuelo de bacalao con alioli de miel
Cremoso de boletus con jamón de magret de pato

Ravioli de cabracho y verduritas en sopa bullabesa,
con salsa rouille de azafrán

Canelón tradicional con bechamel a la trufa

Cordero meloso asado al estilo tradicional catalán

Tronco de Navidad
Petit fours de Navidad

115

Precio en euros, por persona. IVA incluido. Bebidas no incluidas.
En caso de alergias o intolerancias, rogamos consulte a nuestro personal.



XAVIER LAHUERTA



M E R C E R RESTAURANT

FIN DE AÑO

Barcelona, 31 de Diciembre de 2026

APERITIVOS

Caviar Oscietra sobre blini con crema al cebollino
Atún rojo del Mediterráneo "umami" con trufa negra
Brioche de anguila ahumada con manzana caramelizada y pistacho

Tartar de langostino con vinagreta cítrica, ensalada y micro vegetales
Vieira de mar a la brasa con foie gras, apionabo a la vainilla y jugo de carne
Rodaballo salvaje con zanahoria baby violeta, calabaza asada y bisque de crustáceos
Solomillo de buey con milhojas de patata, vegetales a la brasa y salsa de vino tinto

Cremoso de chocolate negro, con haba tonka y cereza
Petits Fours
Cotillón y Uvas de la suerte

MARIDAJE

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 Alavesa
Louis Roederer Vintage Rosé, AOC Champagne
Agua mineral, café e infusión

295

Precio en euros, por persona. IVA incluido. Maridaje incluido. Bebidas extra no incluidas.
En caso de alergias o intolerancias, rogamos consulte a nuestro personal.



XAVIER LAHUERTA

