

M E R C E R RESTAURANT

RÉVEILLON DE NOËL

Barcelone, le 24 Décembre 2026

AMUSE BOUCHES

Tartare de gambas de Gérone sur pain croustillant

Beignets de cabillaud à l'aïoli au miel

Crème de cèpes au jambon de canard

Raviolis de rascasse et légumes en bouillabaisse,
et sauce rouille au safran

.

Cannellonis à la viande et sauce béchamel à la truffe

.

Agneau rôti succulent à la catalane

Bûche de Noël

Petits fours de Noël

115

Prix en euros par personne. TVA incluse. Boissons non comprises.
Veuillez consulter notre personnel en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires.



XAVIER LAHUERTA



M E R C E R RESTAURANT

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Barcelone, 31 Décembre 2026

AMUSE BOUCHES

Blinis à la crème de ciboulette et au caviar Oscietra
Thon rouge méditerranéen « umami » à la truffe noire
Brioche à l'anguille fumée, pomme caramélisée et pistache

Tartare de crevette, vinaigrette aux agrumes, salade et micro-légumes

Coquille Saint-Jacques grillée, foie gras, céleri-rave à la vanille et jus de viande

Turbot sauvage, carottes violettes, potiron rôti et bisque de crustacés

Faux-filet de bœuf, mille-feuille de pommes de terre, légumes grillés et sauce au vin rouge

Crème au chocolat noir, fève tonka et cerise

Petits fours

Raisins du Nouvel An

ACCORDS METS-VINS

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
Eau minérale, café et infusion

295

Prix en euros, par personne. TVA incluse. Accord mets et vins inclus. Boissons supplémentaires non comprises.
Veuillez consulter notre personnel en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires.



XAVIER LAHUERTA

