

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

## MENÚ DEGUSTACIÓN | MENÚ DEGUSTACIÓ

### APERITIVO | APERITIU

Aceituna en textura · *Oliva en textura*  
Chip de parmesano · *Xip de parmesà*  
Almeja gallega al gel de manzana · *Cloïssa gallega al gel de poma*  
Sorbito de manzana verde · *Xarrup de poma verda*

## MENÚ

### VIEIRA | PETXINA DE PELEGRÍ

Laminada, marinada en jalea de mandarina, lengua de ternera ahumada, calabaza a la vainilla  
*Laminada, marinada en gelea de mandarina, llengua de vedella fumada, carabassa a la vainilla*

### HUEVO DE CORRAL | OU DE CORRAL

Poché, tataki de calabaza, trufa, patata soufflée  
*Poché, tataki de carabassa, tòfona, patata soufflée*

### PESCADO DE LONJA | PEIX DE LLOTJA

Al horno, tomate tibio a la canela, mil hojas de patata con boletus, yema de huevo al gratén  
*Al forn, tomàquet tebi a la canyella, mil fulles de patata amb boletus, rovell d'ou al gratén*

### BUEY | BOU

Solomillo braseado, virutas de foie, alcachofas glaseadas, salsa de vino tinto del Priorat  
*Filet brasejat, encenalls de foie, carxofes glacejades, salsa de vi negre del Priorat*

### ROSA

En gel, mousse de lichy, mermelada de frambuesa  
*En gel, mousse de litxi, mermelada de gerd*

95

## MARIDAJE | MARIDATGE

45

## ENTRANTES | ENTRANTS

### JAMÓN IBÉRICO / PERNIL IBÈRIC

Gran Reserva

32

### ANCHOAS / ANXOVES

Del Cantábrico, pan de coca de Llavaneras

*Del Cantàbric, pa de coca de Llavaneres*

20

### OSTRAS | OSTRES

Guillardeau, granizado de lima y citronela, gel de manzana (4 uds)

*Guillardeau, granitzat de llima i citronela, gel de poma (4 uts)*

30

### BERENJENA | ALBERGÍNIA

En alga codium, burrata de leche de vaca, curry de Madrás, cebolla dulce encurtida

*En alga codium, burrata de llet de vaca, curri de Madràs, ceba dolça envinagrada*

18

### REMOLACHA | REMOLATXA

Asada, garbanzos guisados, emulsión de comino, gel de jengibre, setas de temporada salteadas

*Rostida, cigrons guisats, emulsió de comí, gel de gingebre, bolets de temporada saltats*

19

### ATÚN | TONYINA

En tartar, salsa asiática, carpaccio de calabacín, granada

*En tàrtar, salsa asiàtica, carpaccio de carabassó, magrana*

26

### ANGUILA

Ahumada, manzana golden al anís, salsifí

*Fumada, poma golden a l'anís, salsifí*

22

### VIEIRA | PETXINA DE PELEGRÍ

Laminada, marinada en jalea de mandarina, lengua de ternera ahumada, calabaza a la vainilla

*Laminada, marinada en gelea de mandarina, llengua de vedella fumada, carabassa a la vainilla*

24

### HUEVO DE CORRAL | OU DE CORRAL

Poché, tataki de calabaza, trufa, patata soufflée

*Poché, tataki de carabassa, tòfona, patata soufflée*

21

Servicio pan y aceite de oliva extra

*Servei pa i oli d'oliva extra*

3

## PRINCIPALES | PRINCIPALS

### PESCADO DE LONJA | PEIX DE LLOTJA

Al horno, tomate tibio a la canela, mil hojas de patata con boletus, yema de huevo al gratén  
*Al forn, tomàquet tebi a la canyella, mil fulles de patata amb boletus, rovell d'ou al gratén*

36

### RAPE | RAP

Lomo a la cazuela, judías de Santa Pau romescadas, emulsión de perejil  
*Llom a la cassola, mongetes de Santa Pau romescades, emulsió de julivert*

28

### ARROZ | ARRÒS

De bogavante, emulsión de ñora, pan de ajo asado  
*De llamàntol, emulsió de nyora, pa d'all rostit*

45

### BLACK ANGUS

Lomo, tuétano del hueso, patata trufada, demi glace  
*Llom, moll de l'os, patata trufada, demi glace*

38

### BUEY | BOU

Solomillo braseado, virutas de foie, alcachofas glaseadas, salsa de vino tinto del Priorat  
*Filet brasejat, encenalls de foie, carxofes glacejades, salsa de vi negre del Priorat*

33

### CABRITO LECHAL | CABRIT DE LLET

De Aranza, cocción a baja temperatura 12h, boniato del bosque de Galicia, jugo de salvia fresca  
*D'Aranza, cocció a baixa temperatura 12h, moniato del bosc de Galícia, suc de sàlvia fresca*

38

*Precios en euros. Impuestos incluidos. | Preus en euros. Impostos inclosos.*

*En caso de alergias o intolerancias alimentarias, por favor, consulte a nuestro personal.*

*En cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, si us plau, consulti al nostre personal.*

## POSTRES

### PERA

En confitura, cremoso de requesón, café, cardamomo  
*En confitura, cremós de mató, cafè, cardamom*

10

### CHOCOLATE | XOCOLATA

En biscuit glace, crema de vainilla a la pimienta rosa  
*En biscuit glace, crema de vainilla al pebre rosa*

8

### MILHOJAS | MILFULLS

De apio y manzana, sorbete de limón  
*D'api i poma, sorbet de llimona*

10

### PIÑA | PINYA

En jugo de jengibre, burrata dulce, merengue cítrico  
*En suc de gingebre, burrata dolça, merenga cítrica*

8

### MAÍZ DULCE | BLAT DE MORO DOLÇ

Palomita caramelizada, espuma de fruta de la pasión  
*Crispeta caramel·litzada, escuma de fruita de la passió*

8

### ROSA

En gel, mousse de lichy, mermelada de frambuesa  
*En gel, mousse de litxi, mermelada de gerd*

9