

# M E R C E R RESTAURANT

## MENÚ DEGUSTACIÓN | MENÚ DEGUSTACIÓ

### APERITIVO | APERITIU

AOVE y pan de masa madre · OOVE i pa de massa mare

Aceituna Gordal · Oliva Gordal

Tapioca al aroma vegetal · Tapioca a l'aroma vegetal

Sablé de parmesano · Sablé de parmesà

### TAGLIATELLA VEGETAL

Calabacín, pepino, infusión menta poleo, granada, crumble de banana, rúcula en textura  
*Carabassó, cogombre, infusió de menta poliol, magrana, crumble de banana, ruca en textura*

### VIEIRA | PETXINA DE PELEGRÍ

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

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

### PESCADO DE LONJA | PEIX DE LLOTJA

Al horno, en aceite de tomillo, sofrito de tomate, espinaca, alioli de miel

*Al forn, en oli de farigola, sofregit de tomàquet, espinac, allioli de mel*

### BLACK ANGUS

Del Pirineo, cremoso de plátano, shake de Bourbon de roble, macarrón de sésamo a la trufa

*Del Pirineu, cremós de plàtan, shake de Bourbon de roure, macarró de sèsam a la tòfona*

### HABA | FAVA

Chocolate, crema de miso negro

*Xocolata, crema de miso negre*

110

### MARIDAJE | MARIDATGE

45

## ENTRANTES | ENTRANTS

### TAGLIATELLA VEGETAL

Calabacín, pepino, infusión de menta poleo, granada, crumble de banana, rúcula en textura  
*Carabassó, cogombre, infusió de menta poliol, magrana, crumble de banana, ruca en textura*

18

### HIGO CUELLO DE DAMA | FIGA COLL DE DAMA

Vinagreta de flor de sauco, almendra fresca, jamón ibérico, mini mézclum  
*Vinagreta de flor de saüc, ametlla fresca, pernil ibèric, mini mèsc lum*

19

### ATÚN | TONYINA

En sashimi, vinagreta umami, sanguina escarchada, coulis de cereza negra  
*En sashimi, vinagreta umami, sanguina gebrada, coulis de cirera negra*

26

### BUEY DE MAR | BOU DE MAR

Tartar, aguacate, albahaca, textura de espinaca, nata cítrica  
*Tàrtar, alvocat, alfàbrega, textura d'espinaç, nata cítrica*

23

### ANGUILA

Ahumada, manzana golden, anís, salsifíes  
*Fumada, poma golden, anís, salsifís*

22

### BACALAO | BACALLÀ

Esqueixat, pil pil frío, velo de tomate, drop de aceituna verdel, alioli de miel  
*Esqueixat, pil pil fred, vel de tomàquet, drop d'oliva verdel, allioli de mel*

23

Servicio pan y aceite de oliva extra  
*Servei pa i oli d'oliva extra*

3

## PRINCIPALES | PRINCIPALS

### ARROZ | ARRÒS

De la Dehesa de la Albufera, caldoso, sofrito de tomate tradicional, gamba del Mediterráneo  
*De la Devesa de l'Albufera, caldós, sofregit de tomàquet tradicional, gamba del Mediterrani*

32

### PESCADO DE LONJA | PEIX DE LLOTJA

Al horno, en aceite de tomillo, sofrito de tomate, espinaca, alioli de miel  
*Al forn, en oli de farigola, sofregit de tomàquet, espinac, allioli de mel*

35

### SOLOMILLO DE BUEY | FILET DE BOU

De León, braseado, ceniza de puerro, suave mostaza de Dijon al azahar  
*De Lleó, brasejat, cendra de porro, mostassa suau de Dijon a la flor del taronger*

38

### CABRITO LECHAL | CABRIT DE LLET

De Aranza, cocción a baja temperatura 12 horas, 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*

39

### MOLLEJA DE TERNERA | LLETÓ DE VEDELLA

Lacada demi glace, tripa de bacalao, judía verde  
*Lacada demi glace, tripa de bacallà, mongeta tendra*

30

### BLACK ANGUS

Del Pirineo, cremoso de plátano, shake de Bourbon de roble, macarrón de sésamo a la trufa  
*Del Pirineu, cremós de plàtan, shake de Bourbon de roure, macarró de sèsam a la tòfona*

38

## POSTRES

### PISTACHO | *FESTUC*

Con crema de vainilla de Madagascar  
*Amb crema de vainilla de Madagascar*

14

### CALABAZA | *CARABASSA*

Asada, bizcocho cinco especias, tejas de remolacha  
*Rostida, bescuit cinc espècies, teules de remolatxa*

12

### MASCARPONE

Cremoso en vinagre de Cabernet Sauvignon  
*Cremós en vinagre de Cabernet Sauvignon*

12

### PASIÓN | *PASSIÓ*

Lichi y frambuesa en compota, chocolate con leche  
*Litxi i gerd en compota, xocolata amb llet*

14

### COULANT

De chocolate frío, tofu caliente a la sal de escama  
*De xocolata freda, tofu calent a la sal d'escata*

14

### QUESO | *FORMATGE*

De pastoreo del Pirineo  
*De pasturatge del Pirineu*

19