

The
MERCHANTS
STEAK N GRILL

INFORMATION & RESERVATIONS / INFORMACIÓN Y RESERVAS

www.merchantspalma.com

+34 871 52 02 89 or hello@merchantspalma.com



CHRISTMAS EVE TASTING MENU

125€ PER PERSON

CAVA ON ARRIVAL

ON THE TABLE

Sourdough bread & butter

Freshly baked sourdough served with creamy butter

Gordal olives

Filled with vermouth gel for a refined flavour

BITESTO BEGIN

Lamb ravioli

Delicate pasta filled with slow-cooked lamb, enhanced with seasonal herbs and jus

Avocado & prawns profiterole

Crisp choux pastry filled with smooth avocado and prawn mousse

Ham croquette

Golden and crispy, with a creamy interior made from finely cured ham

ENTRÉE

Parsnips “Capuchino”

Confit suckling pig complemented by a rich Jerusalem artichoke foam

Guinea Fowl Roulade

Rolled with dry fruits and confit prunes, a perfect balance of sweet and savoury

MAINCOURSE

Turbot

Paired with wild mushrooms, almond praline, and a delicate ravioli

Fillet of Beef

Accompanied by truffle potato, vanilla confit celeriac and a rich red wine jus

SWEET ENDING

Caramel Mousse

A light mousse served with cinnamon biscuit and confit ginger

WHY NOT AN UPGRADE?

DRINK PACKAGE FOR 2 HOURS - 25 EUROS PER PERSON

Drinks included bottomless:

House wines: White, Red & Rose

Cava

Draught beer

Still & Sparkling water

Tea & Coffee

MENÚ DEGUSTACIÓN DE NOCHEBUENA

125€ POR PERSONA

CAVA DE BIENVENIDA

EN LA MESA

Pan Rústico & mantequilla

Pan de masa madre recién horneado, servido con mantequilla cremosa

Aceitunas gordal

Rellenas de gel de vermut para un sabor refinado

APERITIVOS

Ravioli de Cordero

Delicada pasta rellena de cordero cocido a fuego lento, realizada con hierbas de temporada

Profiterol de aguacate y gambas

Crujiente masa choux rellena de una suave mousse de aguacate y gambas

Croqueta de jamón

Dorada y crujiente, con un interior cremoso de jamón curado

ENTRANTES

“Capuchino” de Chirivías

Cochinillo confitado complementado con una rica espuma de alcachofa de Jerusalén

Roulade de Pintada

Relleno de frutas secas y ciruelas confitadas, un equilibrio perfecto entre dulce y salado

PLATO PRINCIPAL

Rodaballo

Acompañado de setas silvestres, praliné de almendra y un delicado ravioli

Solomillo de Ternera

Acompañado de patata trufada, apio nabo confitado con vainilla, y una rica salsa de vino tinto

POSTRES

Mousse de Caramelo

Ligera mousse servida con galleta de canela y jengibre confitado

¿POR QUÉ NO UN UPGRADE?

PAQUETE DE BEBIDAS PARA 2 HORAS - 25 EUROS POR PERSONA

Bebidas incluidas:

Vinos de la casa: Blanco, Tinto y Rosado

Cava

Cerveza

Agua sin gas y con gas

Té y Café