

The
MERCHANTS
STEAK N GRILL

INFORMATION & RESERVATIONS / INFORMACIÓN Y RESERVAS

www.merchantspalma.com

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



CHRISTMAS DAY TASTING MENU

150€ 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

BITES TO BEGIN

Turkey roulade bite

Turkey roulade served on brioche bread with olive oil caviar

Lobster Hollandaise croissant

Crisp croissant filled with succulent lobster, topped with a velvety hollandaise sauce for a luxurious taste

Mushroom & Quince Croquettes

Golden and crispy croquettes filled with earthy wild mushrooms and a touch of quince for sweetness

ENTRÉE

Foie gras terrine

Accompanied by mango, pineapple, passion fruit and spiced bread

Red prawns

Served with smoked aubergine ravioli and a light bisque

MAIN COURSE

Seabass

Paired with cauliflower, white chocolate and orange

Beef Wellington

Accompanied by chestnuts, brussels sprouts and caramelised shallots

SWEET ENDING

Christmas tree balls

A festive creation featuring raspberries, chocolate and matcha

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 NAVIDAD

150€ 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

Bocado de roulade de pavo

Roulade de pavo servido sobre pan brioche con caviar de aceite de oliva

Croissant de bogavante con salsa Holandesa

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

Croquetas de setas y membrillo

Croquetas doradas y crujientes rellenas de setas silvestres y un toque de membrillo para dar dulzura

ENTRANTES

Terrina de Foie Gras

Acompañada de mango, piña, fruta de la pasión y pan de especias

Gambas Rojas

Servidas con ravioli de berenjena ahumada y un ligero bisque

PLATO PRINCIPAL

Lubina

Acompañada de coliflor, chocolate blanco y naranja

Solomillo Wellington

Acompañado de castañas, coles de Bruselas y chalotas caramelizadas

POSTRE

Bolas del Árbol de Navidad

Una creación festiva con frambuesas, chocolate y matcha

¿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