



INFORMATION & RESERVATIONS / INFORMACIÓN Y RESERVAS

[www.merchantspalma.com](http://www.merchantspalma.com)

+34 871 52 02 89 or [hello@merchantspalma.com](mailto:hello@merchantspalma.com)

THE MERCHANTS PRESENT

NYE

◆◆◆ 2023 ◆◆◆

Nochevieja



*The*  
**MERCHANTS**  
STEAK N GRILL



## NYE 2023

250 EUROS PER GUEST

### AMUSE – BOUCHE

#### CAVIAR & BLINI

BLINIS, SMOKED SALMON MOUSSE, CAVIAR  
Served with a glass of champagne

### STARTERS

#### TEMPURA OYSTER & PEARLS

AJI AMARILLO, BLACK GARLIC PEARLS & FENNELL

#### FOIE GRAS TERRINE

CREAMY FOIE GRAS NRULEE WITH BROWN SUGAR, FIG & PORT WINE  
REDUCTION, BRIOCHE, GOOSEBERRIES

#### LOBSTER BISQUE

LOBSTER AND CRAB BISQUE, BRANDY BUTTER, CAVIAR

### STARTERS

#### FILET MIGNON

TENDER, PERFECTLY GRILLED FILET MIGNON SERVED WITH A TRU-  
FFLE-INFUSED BORDELAISE SAUCE

*SERVED WITH*

#### LOBSTER MAC & CHEESE

Creamy macaroni & cheese loaded with chunks lobster and crispy breadcrumb

### DESSERT

#### CHOCOLATE DECADENCE CAKE

A RICH & VELVELTY CHOCOLATE CAKE SERVED WITH A RASPBERRY  
COULI & EDIBLE GOLD LEAF



## CENA DE GALA

250 EUROS POR PERSONA

### AMUSE – BOUCHE

#### CAVIAR Y BLINI

BLINIS, MOUSSE DE SALMÓN AHUMADO, CAVIAR  
Servido con una copa de champán

### ENTRANTES

#### OSTRA EN TEMPURA Y PERLAS

AJÍ AMARILLO, PERLAS DE AJO NEGRO E HINOJO

#### TERRINA DE FOIE GRAS

CREMA DE FOIE GRAS, REDUCCIÓN DE HIGOS Y VINO DE OPORTO,  
BRIOCHE, GROSELLAS

#### BISQUE DE BOGAVANTE

SOPA DE LANGOSTA Y CANGREJO, MANTEQUILLA DE BRANDY, CAVIAR

### PRINCIPALE

#### FILET MIGNON

FILET MIGNON TIERNO Y PERFECTAMENTE ASADO SERVIDO  
CON SALSА BORDELESA CON INFUSIÓN DE TRUFA

*SERVIDO CON*

#### MACARRONES CON QUESO Y BOGAVANTE

Macarrones cremosos con queso, bogavante y pan rallado crujiente

### POSTRE

#### TARTA DE CHOCOLATE

UN PASTEL DE CHOCOLATE RICO Y VELVELTY SERVIDO CON UN COULI  
DE FRAMBUESA Y PAN DE ORO COMESTIBLE