

UN BUEN FINAL



**MOSCOW
MULE**
15.00

Copper Served
Absolut Elyx, ginger
beer y zumo de limón



**CHILLED
MONKEY
BRAINS**
15.00

Havana 3, zumo de
lima, azúcar y
sorbete de fresa



**MOJITO
MERCEDES**
12.00

Bacardi, menta,
zumo de lima,
azúcar y soda



**JAVIER'S
MARGARITA**
14.00

Tequila Avión,
sorbete de naranja,
zumo de lima, romero
y borde de sal



**EAST
MEETS
WEST**
14.00

Ron Havana 3, zumo
de jengibre, sirope de
limón y jengibre, zumo
de lima, Ginger Ale &
angostura bitters



**IBIZA
SOUR**
13.00

Mambo Hierbas,
Brandy, zumo de
limón y azúcar



**NETFLIX
& CHILL**
15.00

Mezcal Siete Misterios,
sorbete de pomelo,
zumo de lima y
pomelo, palomitas
de maíz y soda



**HERB
GARDEN**
14.00

Gin Mare, zumo de
limón, azúcar y
ramitas de tomillo,
orégano, salvia
y menta

Cócteles clásicos 12.00
Mojito, daiquiri de fresa, piña
colada, caipirinha y caipiroska

Sangría de cava 35.00

**Sangría de vino
tinto o blanco** 27.00

COMBINADOS PREMIUM



Royal Bliss Creative 13.00
Ginegra Bulldog, twist de
naranja y especias

Royal Bliss Yuzu 14.00
Ginegra Roku y jengibre

Royal Bliss Ginger Ale 13.00
Ron Barceló Imperial
y twist de pomelo

Royal Bliss Berry 15.00
Vodka Grey Goose, flores
y crusta de frambuesa

Martini Fiero tonic 12.00
Con tónica Royal Bliss

Dine before 9

TODOS LOS DÍAS
HASTA LAS 21.00HRS



**Maridaje
ROYAL BLISS**

Todos los sábados
a partir de las 19.00hrs

VILLA MERCEDES

restaurant

TAPAS A COMPARTIR

Aceitunas aliñadas Aceitunas con naranja, hinojo, pimienta roja, tomillo y orégano	5.00
Pan artesano y alioli Pan de pueblo al horno de leña y crema de ajo casera	4.50
Buñuelos de bacalao Pequeños bocados crujientes de bacalao servidos con salsa tártara	11.00
Croquetas de jamón Melosa masa de jamón Ibérico rebozada y frita en aceite de oliva	2.80c/u
Bravas con chipotle Pequeña patata ibicenca frita y aderezada con salsa de chiles ahumados	9.00
Tempura de berenjena Fingers de verdurá con harina japonesa, miel wasabi y sésamo	9.50
Tabla de quesos Selección de quesos nacionales de leche de cabra y vaca, mermeladas y membrillo	16.50
Gambas al ajillo en dos tiempos Colas de gambas fritas en aceite de oliva, ajo y guindilla... y de segundo un huevo frito en ese aceite	18.00
Calamar bahía Calamar mediterráneo frito en harina de garbanzos y servido con una mayonesa de alcaparrás	15.50
Pimientos de Padrón con rocoto y mango Pimientos típicos fritos con sal maldón y un cremoso de mango	11.00
Carpaccio de Wagyu Kobe	24.00
Jamón Ibérico Jamón Ibérico viruteado a cuchillo... Pide nuestro pan cristal y tomate natural para acompañar	22.00 +4.00
Bruschetta de matrimonio con antxoa y boquerones Tostada, tomate natural y las anchoas de bota con boquerones en vinagre	9.50

DEL MAR

Tataki de atún rojo Lomo de atún de pesca sostenible sellado y macerado en soja y jengibre	24.00
Gravlax de salmón Salmón marinado en casa con aguacate, pomelo e hinojo	16.00
Pulpo a la parrilla Pulpo asado y servido con un cremoso de patata morada	22.00
Ceviche de langostinos estilo Ensenada Langostinos cocidos en jugo de lima y chile serrano con aguacate, cebolla, tomate y mango	16.50
Salmón a la llama Suprema de salmón noruego asado, servido con una crema de coliflor, patatas en mantequilla de hierbas y vegetales	24.50
Tacos de pescado Baja California Trío de tacos con pescado rebozado, salsa mexicana, guacamole y mayonesa de chipotle	18.00
Lubina asada en carbón vegetal Con vegetales y cous cous de tomates secos	35.00
Rodaballo al horno Con patató ibicenca y refrito de pimentón	32.00

DE LA TIERRA

Ensalada de burrata Hojas tiernas de tres lechugas, pesto floral y burrata fresca y ahumada	15.00
Ensalada de tomates de antaño con ventresca Tomates ecológicos, cebolla dulce y ventresca de atún en aceite de oliva	16.00
Ensalada verde Brotos tiernos, manzana verde, aguacate, uva blanca, pepino y melón	14.50
Ensalada superfood Carpaccio de remolacha, zanahorias, espárragos verdes, shiso, pasas y taboule, con vinagreta de siropé de ágave	13.50
Verduras a la brasa con aguacate al grill	14.00

UN POCO MÁS

Costillas de cerdo bbq Costillar Ibérico asado lentamente con nuestra receta de salsa bbq de la abuela y chips de yuca	18.00
Solomillo de vaca madurada Centro de filete de vaca a la parrilla con patatas chips y pimientos de padrón Añade nuestra salsa a la pimienta	29.50 +3.00
Hamburguesa de wagyu Auténtica, a la parrilla y con una selección de quesos que potencian su sabor... acompañada de patatas chips	21.50
Cotoletta de ternera lechal Chuleta de ternera cebón empanada, limón asado, nuestras famosas patatas chips y un trinchado de tomates cherry	31.00
Muslo de pollo payés deshuesado Pollo ibicenca asado a la parrilla, ensalada de couscous y patatas	17.00
Pasta sorrentina Pasta fresca, punto al dente de cocción, salsa de tomate y albahaca con mozzarella de Búfala	15.50
Curry panang de verduras Coliflor, brócoli, pak choy y espárragos con sabores dulces y picantes del curry, con toques ácidos de la lima kaffir	16.00
Curry panang de pollo Arroz basmati, arroz salvaje, vegetales, pollo asado y la crema de curry más auténtica	18.50
Paella del señoret o perezosa. Min. 2 pax Delgada capa de arroz con una selección de mariscos pelados	23.50 p/p
Paella de bogavante. Min. 2 pax Arroz con mariscos pelados y bogavante fresco también tiene la opción de pedirlo meloso o caldoso	29.50 p/p
Paella de verduras. Min. 2 pax Paella de vegetales frescos y perfume de menta y romero	19.00 p/p
Steak tartar de solomillo, taratun y crujiente de algarroba Vacuno cortado a cuchillo y aderezado con sálmueras de la isla, salsa de anchoas y pan casero	17.50

SALSAS Y GUARNICIONES

Patatas fritas	6.00	Macarrones con queso a la trufa	6.00
Ensalada de tomates Datterini	6.00	Ensalada de col	6.00
Zanahorias asadas	6.00	Salsa Bordolesa	3.00
Judías verdes	6.00	Salsa pimienta	3.00

POSTRES

Stone de chocolate 100% chocolate con una esponja de cacao	9.50
Cheesecake El cofre sorpresa con nuestra más original tarta de queso y frutos rojos	9.00
Torrija de brioche con horchata Versión de la clásica torrija empapada en horchata, servida con helado y una sopa de canela	8.50
Pasión de mango Cremoso y fresco postre de mango con leche fresca y polvo de pistacho	8.00
Tarta de limón Envasamos este postre de merengue y limón	8.00
La naranja villa Esencia de naranja mediterránea bañada con el almíbar de sus pieles y un refrescante sorbete	8.00
Helado artesanos Elige entre los sabores más clásicos o arriégate con nuevos como cactus	8.00

VILLA MERCEDÉS

r e s t a u r a n t

VINO BLANCO | WHITE WINE



Rimat Clamor Blanco	copa/glass 6.00	25.00
D.O. Costers del Segre (Chardonnay, Albariño & Sauvignon blanc)		
Flor de Vetus	copa/glass 7.00	29.00
D.O. Rueda (100% Verdejo)		
Habla de Ti		34.00
D.O. IGP Extremadura (100% Sauvignon blanc)		
Intramurs de Poblet		32.00
D.O. Conca de Barberá (Chardonnay & Sauvignon blanc)		
Vol D'Ànima		31.00
D.O. Costers del Segre (Chardonnay, Albariño & Xarel·lo)		
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc		34.00
D.O. Rueda (100% Sauvignon blanc)		
Pazo San Mauro		38.00
D.O. Rias Baixas (Albariño)		
Abadía de Poblet		38.00
D.O. Conca de Barbera (Macabeo & Perellada)		
Ossian		50.00
D.O. Castilla y León (100% Verdejo)		
Sancerre Vincent Grall		36.00
D.O. Sancerre (100% Sauvignon blanc)		
Chablis Louis Moreau		36.00
D.O. Chablis (100% Chardonnay)		
Pinot Grigio Torresella		30.00
D.O. Veneto (Pinot Grigio)		

VINO ROSADO | ROSÉ WINE



Excellens de Marques de Cáceres	copa/glass 6.00	25.00
D.O. Rioja (Garnacha & Tempranillo)		
Sorbet Pale Rosé		28.00
D.O. Penedes (Garnacha negra & Garnacha blanca)		
Muga		30.00
D.O.Ca. Rioja (Garnacha, Viura & Tempranillo)		
Studio by Miraval		40.00
A.O.C. Côtes de Provence (Garnacha, Cinsault, Rolle & Tibouren)		
Saint Sidoine	copa/glass 7.50	35.00
A.O.C. Côtes de Provence (Garnacha, Cinsault, Syrah & Carignan)		
Viñas de Anna Flor de Rosa		29.00
D.O. Catalunya (Pinot Noir & Trepat)		
Domaines Ott Rosé		60.00
A.O.C. Côtes de Provence (Cavernet Sauvignon, Garnacha, Cinsault & Syrah)		



VILLA MERCEDÉS

r e s t a u r a n t

VINO TINTO | RED WINE



Raimat Clamor Tinto	copa/glass 6.00	25.00
D.O. Costers del Segre (Merlot, Cabernet Sauvignon & Tempranillo)		
Finca del Marquesado	copa/glass 6.50	27.00
D.O. Rioja (Tempranillo & Garnacha)		
Legaris Roble	copa/glass 7.00	29.00
D.O. Ribera del Duero (tinto fino)		
Marqués de Murrieta RVA	copa/glass 8.00	38.00
D.O. Ca. Rioja (Mazuelo, Graciano & Tempranillo)		
La Planta de Arzuaga		31.00
D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)		
Arienzo de Marqués de Riscal		31.00
D.O. Rioja (Tempranillo, Mazuelo & Graciano)		
Marqués de Riscal RVA		38.00
D.O. Rioja (Tempranillo, Graciajo & Mazuelo)		
Vol D'Ánima		31.00
D.O. Costers del Segre (Cabernet Sauvignon, Syrah & Tempranillo)		
Pruno Crianza		33.00
D.O. Ribera (Cabernet Sauvignon & Tempranillo)		
Ramón Bilbao Edición Limitada		33.00
D.O. Rioja (Tempranillo, Mazuelo & Graciano)		
Arid		35.00
D.O.Q. Priorat (Garnacha tinta & Samsó)		
Abel Mendoza Selección		50.00
D.O. Ca. Rioja (Cabernet Sauvignon & Tempranillo)		

CAVA, CHAMPAGNE & PROSECCO



Anna Blanc de Blancs Reserva		30.00
Anna de Codorniu Rosé Brut	copa/glass 7.00	30.00
Roger de Flor	copa/glass 6.00	28.00
Ars Collecta Blanc de Blancs Gran Reserva		38.00
Ars Collecta Blanc de Noirs Gran Reserva		40.00
Mumm		80.00
Bollinger		125.00
Laurent Perrier		90.00
Laurent Perrier Rosé		135.00
Prosecco Freixenet		35.00
Italian Rosé Freixenet		35.00

