

TABLAS

- Jamón ibérico "Joselito" 29
Quesos nacionales, mermeladas y regañás 22

ENSALADAS

- César con láminas de pollo y parmesano 18
Tomates de temporada y cebolleta tierna 18
Cogollos de Tudela y mostaza a la antigua 16

SOPAS

- Salmorejo cordobés, uvas, huevo y jamón 16
Vichyssoise de verdura y vinagreta de trufa y piñones 18

PASTAS Y PIZZAS

- Fideos gordos con jugo de trufa y parmesano 24
Macarrones a la Boloñesa gratinados con queso 18
Fettuccini a la Carbonara 18
Pizza crujiente de tomate, mozzarella y albahaca 18
Pizza crujiente de mascarpone, jamón serrano, rúcula y reducción de Módena 20

PANES

- Club Sandwich 18
Sandwich de jamón cocido y queso Havarti 12
Sandwich vegetal (con o sin atún) 14
Hamburguesa de quinoa, cebolla, zanahoria y sésamo 17
Hamburguesa de ternera, queso, beicon y cebolla caramelizada 22
"Pepito" Baguette de solomillo de ternera y jamón ibérico 20

En el Mercer Sevilla utilizamos producto de proximidad, con verduras de nuestro huerto, pescados de la zona y ternera retinta del Guadalquivir.

Precios en €. Impuestos incluidos.

HUEVOS

- Huevos de caserío, estrellados, patatas fritas y jamón ibérico 24

FRITURA ANDALUZA

- Lágrimas de pollo con mostaza y miel 18
Croquetas de jamón ibérico 14
Choco frito con espuma de mayonesa de perejil 18

PESCADOS Y MARISCOS

- Pescado del día con verduras a la plancha o al vapor 32
Gamba blanca de Huelva a la plancha, a la brasa o al vapor 100g 18
Gamba roja a la plancha, a la brasa o al vapor 100g 18

CARNES

- Paletilla de cordero lechal asado 32
Carrillera de cerdo ibérico guisada en su jugo 26
Solomillo de ternera retinta del Guadalquivir 150g 32
Solomillo de ternera retinta del Guadalquivir 300g 48
Todas las carnes se sirven acompañadas de patatas fritas en aceite de oliva y ensalada con verduras de nuestro huerto

POSTRES

- Ensalada de frutas 10
Fresas con nata y helado de queso de cabra 10
Chocolate caliente con tostadas y aceite de oliva 10

- Servicio de aperitivos y panes artesanos 3

En el Mercer Sevilla utilizamos producto de proximidad, con verduras de nuestro huerto, pescados de la zona y ternera retinta del Guadalquivir.

Precios en €. Impuestos incluidos.

M



M E R C E R
ROOF BAR

AGUAS Y REFRESCOS

Agua	3,50
Refresco	4,50
Zumo de naranja natural	6,50

CERVEZAS

Nacional	4,50
Nacional sin alcohol	4,50
Doble malta	5,50

CAFÉS Y CHOCOLATE

Café expreso	4,50
Café cortado	5
Café con leche	5,50
Café capuccino	6
Caffé latte	6
Chocolate caliente	6

INFUSIONES Y TÉS 6,50

Ceylon, English Breakfast, Darjeeling Gomtee, Earl Grey Blue Flower, Green Jasmine, Green Sencha, Red Yunnan Pu-Erh, Rooibos Kromland, Chamomile, Mintfresh, Hibiscus, Té de Menta, Depurative, Ceylon desteinado.

VINOS BLANCOS

	COPA	BOTELLA
FINCA NUEVA, D.O. Rioja. Viura	4	20
BASA BLANCO, D.O. Rueda. Verdejo, Viura	4,50	22
PETIT OCNOS, V.T. Andalucía. Chardonnay	5	25

VINOS ROSADOS

CASTILLO DE MONJARDÍN, D.O. Navarra	4	20
-------------------------------------	---	----

VINOS TINTOS

JIMÉNEZ-LANDI BAJONDILLO, D.O. Métrida. Garnacha	4,50	22
SOSPECHOSO TINTO, V.T. Castilla. Tempranillo, Tinta de Toro	4,50	24
PALACIOS REMONDO LA VENDIMIA, D.O. Rioja. Tempranillo, Garnacha	5	28
IDOIA TINTO, V.T. Cataluña. Syrah, C. Sauvignon, Garnacha	5	28
GAZUR, D.O. Ribera del Duero. Tinta Fina	5,50	30

M



M E R C E R
ROOF BAR

CAVA COPA BOTELLA

CODORNÍU CUVÉE BARCELONA 1872 BRUT, D.O. Cava. Macabeo, Xarel·lo, Parellada	7	34
CODORNÍU CUVÉE BARCELONA 1872 ROSADO, D.O. Cava. Monastrell, Garnacha	8	36

CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER CUVÉE BRUT, A.O.C. Champagne	14	60
LAURENT-PERRIER MILLÉSIME, A.O.C. Champagne	--	85
LAURENT-PERRIER ULTRABRUT, A.O.C. Champagne	--	90
LAURENT-PERRIER ROSÉ, A.O.C. Champagne	--	120
LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE, A.O.C. Champagne	--	240
LAURENT-PERRIER ALEXANDRA, A.O.C. Champagne	--	650

VINOS GENEROSOS

Amontillado Viña AB	7	--
Canasta Sherry Cream	7	--
East India Cream Sherry Lustau	11	--
Fino La Ina	7	--
Fino Quinta	7	--
Fino Tío Pepe	7	--
Manzanilla Aurora	7	--
Manzanilla Papirusa Lustau	9	--
Oloroso Alfonso	7	--
Oloroso Don Nuño Lustau	9	--
Palo Cortado Península Lustau	11	--
Pedro Ximénez 1827 González Byass	7	--
Pedro Ximénez San Emilio Lustau	9	--

VINOS BLANCOS BOTELLA

ENTUSIÁSTICO 2014, Andalucía. Palomino Fino	30
L'EQUILIBRISTA 2014, Cataluña. Xarel·lo	28
TERRAS GAUDA ALBARIÑO 2015, D.O. Rías Baixas. Albariño, Loureiro, Caiño Blanco	32
QUINTA APOLONIA 2015, D.O. Rueda. Verdejo	32

VINOS ROSADOS

PARDAS SUMOLL 2015, D.O. Penedès. Sumoll	26
--	----

VINOS TINTOS

TABERNER HUERTA DE ALBALA 2013, V.T. Cádiz. Syrah, Merlot, C. Sauvignon	38
LAS ROCAS DE SAN ALEJANDRO 2014, D.O. Calatayud. Garnacha	25
EL HOMBRE BALA 2014, D.O. Vinos de Madrid. Garnacha	32
LES TERRASSES VINYES VELLAS 2015, D.O. Priorat. Cabernet Sauvignon, Garnacha, Samsó, Syrah	45
HACIENDA MONASTERIO 2013, D.O. Ribera del Duero. Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec	47
FLOR DE PINGUS 2014, D.O. Ribera del Duero. Tinta Fina	160
NUMANTHIA 2012, D.O. Toro. Tinta de Toro	55
PREDICADOR 2014, D.O. Rioja. Tempranillo	30
EL PUNTIDO 2012, D.O. Rioja. Tempranillo	50

M



M E R C E R
ROOF BAR