

# Blanc



MANDARIN ORIENTAL  
BARCELONA



# BEGUDES SALUDABLES

BEBIDAS SALUDABLES / *HEALTHY DRINKS*

## BIOMA VIDA VERDE (KOMBUCHA) ~ 13 eur

Te verd, sucre de canya i herbes, amb aromes de poma  
Té verde, azúcar de caña y hierbas, con aromas de manzana  
*Green tea, sugarcane, and herbs, with apple aromas*

## ACALA BLANCO · ACALA WHITE ~ 16 eur

Te escumós fi i no alcohòlic amb aromes excepcionals  
d'avellana, albercoc, cànem i galeta  
Té espumoso fino y no alcohólico con aromas excepcionales  
a avellana, albaricoque, cañamo y galleta  
*Fine and non-alcoholic sparkling tea with exceptional  
hazelnut, apricot, hemp, and cookie flavor*

## ACALA SPRITZ STYLE ~ 16 eur

Te fermentat amb taronja sanguina, pell d'aranja,  
mores vermelles i notes herbals  
Té fermentado espumoso con naranja roja, piel de pomelo,  
bayas rojas y notas herbales  
*Sparkling fermented tea with blood orange,  
grapefruit peel, red berries and herbal notes*



# REFRESCOS

REFRESCOS / *SOFT DRINKS*

REFRESC · Refrescos · *Soft drinks* ~ 7 eur

SUCS NATURALS · Zumos naturales · *Natural juices* ~ 7 eur

BATUTS · Batidos · *Smoothies* ~ 10 eur

VICHY CATALAN 25CL / 75CL ~ 7/10 eur

PERRIER 33 CL ~ 8 eur

SAN PELLEGRINO ~ 11 eur

SANT ANIOL ~ 8 eur

ACQUA PANNA ~ 11 eur

RED BULL ~ 8 eur



# CERVESA

CERVEZA / *BEER*

CORONITA ~ 9 eur

PERONI ~ 11 eur

ESTRELLA DAMM ~ 9 eur

FREE DAMM ~ 7 eur

VOLL DAMM ~ 11 eur

~

# CAFÈ

CAFÈ / COFFEE

- |  |  |
|--|--|
| ESPRESSO ~ 6 eur   | CAFÈ AMB LICOR ~ 8 eur<br>Café con licor<br><i>Coffee with a dash of liqueur</i>                         |
| TALLAT ~ 6 eur<br>Cortado<br><i>Coffee with a dash of milk</i>     | CAFÈ IRLANDÈS ~ 12 eur<br>Café Irlandés · <i>Irish coffee</i>  |
| CAPPUCCINO ~ 7 eur   | CAFÈ D'ESPECIALITAT D'ORIGEN<br>Café de especialidad de Origen<br><i>Speciality coffee single Origen</i> |
| LATTE ~ 7 eur  | NEPAL LAMJUNG ~ 7 eur  |
| CAFÈ AMB LLET ~ 7 eur<br>Café con leche<br><i>Coffee with milk</i> | GALÁPAGOS ~ 7 eur  |

~

# TE by melez.

LIFESTYLE TEA

TÉ / TEA

- TE VERMELL · Té rojo · *Red Tea* ~ 7 eur  
MO Barcelona Blend Orange Spiced Pu Erh
- TE BLANC · Té blanco · *White Tea* ~ 7 eur  
Floral White
- TE NEGRE · Té negro · *Black Tea* ~ 7 eur  
English Breakfast / Earl Grey / Darjeeling / Ceylon
- TE VERD · Té verde · *Green Tea* ~ 7 eur  
Japanese Sencha / Jasmine Dragon Tisane
- INFUSIONS · Infusiones ~ 7 eur  
Floral Hibiscus Tisane / Chamomile / Lemongrass / Mint tea



# CÒCTELS

CÓCTELES / COCKTAILS

## DRY MARTINI ~ 18 eur

Tanqueray Ten , Vermut sec

Tanqueray Ten, Vermut seco

*Tanqueray Ten, Dry vermouth*

## MO SPRITZ ~ 18 eur

Roku Gin, St-Germain, Cava, Menta

*Roku Gin, St-Germain, Cava, Mint*

## NEGRONI ~ 18 eur

Campari, Tanqueray Ten, VerMOuth 2023 Edition

## MOSCOW MULE ~ 18 eur

Ketel One, Suc de llimona, Ginger beer

Ketel One, Zumo de limón, Ginger beer

*Ketel One, Lemon juice, Ginger beer*

## SAKETINI (ASIAN HERITAGE) ~ 18 eur

Roku Gin, Sake, Litxi, Gíngebre, Llimona

Roku Gin, Sake, Litchi, Jengibre, Limón

*Roku Gin, Sake, Lychee, Ginger, Lemon*

~

# CÒCTELS SENSE ALCOHOL

CÓCTELES SIN ALCOHOL / *MOCKTAILS*

## MO GINGER ~ 13 eur

Grosella negra, Mel, Ginger beer, Llima, Menta

Grosella negra, Miel, Ginger beer, Lima, Menta

*Black currant, Honey, Ginger beer, Lime, Mint*

## DRIVER'S COSMO ~ 13 eur

Taronja, Llimona, Nabiu vermell, Seedlip Spice

Naranja, Limón, Arándano rojo, Seedlip Spice

*Orange, Lemon, Cranberry, Seedlip Spice*

## NO GIN JUST TONIC ~ 13 eur

Tanqueray 0.0, Tònica

Tanqueray 0.0, Tónica

*Tanqueray 0.0, Tonic water*



# VI

## VINO / WINE



### XERÈS / JEREZ / SHERRY

Bodegas Alonso, Velo Flor Palomino, DO Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	10
Emilio Hidalgo, Oloroso Villapanés Palomino, DO Jerez-Xèrés-Sherry	14
Lustau, Amontillado del Puerto Palomino, DO Jerez-Xèrés-Sherry	16

### BOMBOLLES CATALANES / ESPUMOSOS CATALANES CATALAN SPARKLING

Mestres, Coquet Brut Nature Gran Reserva 2019 Xarel·lo, Macabeu, Parellada, DO Cava - Valls d'Ancioia Foix	13	65
Alta Alella, Laietà Rosé Brut Nature Gran Reserva 2019 Palomino, DO Jerez-Xèrés-Sherry		85
Agustí Torelló, Barrica Brut Nature Gran Reserva 2018. Macabeu, DO Cava - Valls d'Ancioia Foix		95
Júlia Bernet, R-130 Brut Nature 2018 Xarel·lo, Corpinnat		100
Gramona, Argent Brut 2019. Chardonnay, Corpinnat		125
Torelló, Grandes Añadas Brut Nature 2010 Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Corpinnat		245
Bufadors, Vinya de Rascarà Brut Nature 2017 Xarel·lo, Corpinnat		275
Juvé & Camps, La Capella Brut Nature 2010 Xarel·lo, DO Cava de Paraje Clasificado		330
Recaredo, Turó d'en Mota Brut Nature 2008 Xarel·lo, Corpinnat		430

## LES CHAMPAGNES



Ruinart, R Brut Pinot Noir, Chardonnay, Meunier, AOP Champagne	28	140
Ruinart, Brut Rosé Pinot Noir, Chardonnay, AOP Champagne	40	200
Ruinart, Blanc de Blancs Chardonnay, AOP Champagne		235
Dom Pérignon, Brut Vintage 2013 Chardonnay, Pinot Noir, AOP Champagne		675
Krug, Grande Cuvée 171ème Pinot Noir, Chardonnay, Meunier, AOP Champagne		745

## VI DOLÇ / VINO DULCE / DESSERT WINE

Abadal, Dolç de Foc Espurnes Macabeu, Picapoll, DO Pla de Bages	10
El Maestro Sierra, PX 5 años Pedro Ximénez, DO Jerez-Xèrés-Sherry	11
Edetària, Dolç Negre 2019 Garnatxa Negra, DO Terra Alta	12

## SAKE

Masumi, Omigarami Pet Nat Junmai Ginjo 55%, Suwa - Nagano		135
Masumi, Kaya magnum Junmai 70%, Suwa Nagano	16	160
Harukasumi, Red Label Junmai Ginjo 60%, Rokugo - Akita		105
Fukugen, Nama Genshu Junmai 59%, Ikeda - Nagano		120
Urakasumi, Ume-Shu. Shioyama - Miyagi	12	130
Iinuma, Yuzu -Shu. Ichihara - Chiba	12	135



~

# VI NEGRE

VINO TINTO / *RED WINE*



## AFRUITAT / AFRUTADO / *FRUITY*

Garagewine, Paraje El Pocillo 2022 Brujidera, Vino de la Tierra de Castilla	95
Anna Espelt, Cala Rostella 2018 Lledoner Negre, DO Empordà	135
Father John, 2017. Pinot Noir, AVA Anderson Valley	320
Régnard, Pommard 2021. Pinot Noir, AOP Pommard	330

## EQUILIBRAT / EQUILIBRADO / *BALANCED*

Vinícola del Priorat, L'Obaga Negre 2022 Garnatxa, Syrah, DOQ Priorat	12	60
Poblets del Montsant, 2022 Garnatxa, Carinyena, Syrah, DO Montsant		75
Vins de la Foresta, Marselan 2021 Marselan, DO Penedès		115
Viña Tondonia, Reserva 2012 Tempranillo, Garnacha, Graciano, DOCa Rioja		130
Gralton, La Sort del Ponent 2019 Garnatxa, DOQ Priorat		180
Gillardí, Barolo 2017. Nebbiolo, DOCG Barolo		230
Château Comtesse de Lalande, Reserve de la Comtesse 2016. Cabernet Sauvignon, Merlot, AOP Pauillac		275



**VOLUMINÓS I MADUR / VOLUMINOSO Y MADURO**  
*VOLUMINOUS AND MATURE*

<b>Tomàs Cusiné, Llebre 2022</b> Ull de Llebre, DO Costers del Segre	<b>11</b>	<b>55</b>
<b>Bodegas Neo, Sentido 2020</b> Tempranillo, DO Ribera del Duero	<b>13</b>	<b>65</b>
<b>Aalto 2021.</b> Tempranillo, DO Ribera del Duero		<b>140</b>
<b>Penfolds, BIN 28 Kalimna 2022</b> Syrah, South Australia		<b>145</b>
<b>Bodegas Numanthia, 2018.</b> Tinta de Toro, DO Toro		<b>150</b>
<b>Château Rocheyron, La Fleur de Rocheyron 2014</b> Merlot, Cabernet Franc, AOP Saint-Emilion		<b>160</b>
<b>Jean Leon, Vinya La Scala Vi de Finca</b> Qualificada 2016. Cabernet Sauvignon, DO Penedès		<b>170</b>

---

LA NOSTRA CARTA MESTRA DE VINS ESTÀ DISPONIBLE SOTA PETICIÓ.  
NO DUBTI A CONTACTAR AMB EL NOSTRE SOMMELIER PER A QUALSEVOL  
AJUDA O RECOMANACIÓ.

Nuestra Carta Maestra de Vinos está disponible bajo petición. No dude en  
contactar con nuestro sommelier para cualquier ayuda o recomendación.

*Our Master Wine List is available upon request. Kindly ask our sommelier for  
further assistance and recommendations.*

~

## VI ROSAT

VINO ROSADO / *ROSÉ WINE*



Can Ràfols dels Caus, Petit Caus Rosat 2023 Cabernet Blend, DO Penedès	11	55
Château d'Esclans, Whispering Angel 2023 Grenache, Cinsault, Rolle, AOP Côtes de Provence	14	70

~

## VI BLANC

VINO BLANCO / *WHITE WINE*

*AFRUITAT / AFRUTADO / FRUITY*

Finca Montepedroso, 2023 Verdejo, DO Rueda	12	60
Celler Pascona, Lo Noi del Sac, 2022 Merlot, DO Montsant		70
Perelada, Obsequi, 2023 Garnacha Blanca, Sauvignon Blanc, DO Empordà		75
Cloudy Bay, 2023 Sauvignon Blanc, GI Marlborough		125
Bodega Tamerán, Malvasía Volcánica 2022 Malvasía, DO Canarias		130
Domaine de Ladoucette 2022 Sauvignon Blanc, AOP Pouilly-Fumé		140



**AROMÀTIC I EQUILIBRAT / AROMÁTICO Y  
EQUILIBRADO / AROMATIC AND BALANCED**

Alta Alella, PB, 2023. Pansa Blanca, DO Alella	11	55
Valtea, 2023. Albariño, DO Rías Baixas	13	65
Bodega Bentomiz, Ariyanas Seco Sobre Lías, 2022 Moscatel de Alejandría, DO Sierras de Málaga		80
Jean León, Vinya Gigi Vi de Finca Qualificada 2023 Chardonnay, DO Penedès		90
Castell d'Encús, Ekam 2022 Riesling, Albariño, DO Costers del Segre		95
Sierras de Toloño, Nahikún Blanco 2023 Viura, Malvasía, Calagraño, DOCa Rioja		105

**ELEGANT I VOLUMINÓS / ELEGANTE Y  
VOLUMINOSO / ELEGANT AND VOLUMINOUS**

Celler Lafou, Lafou de Rams 2018 Garnatxa Blanca, DO Terra Alta		150
Mas d'En Gil, Coma Blanca 2018 Garnatxa Blanca, Macabeu, DOQ Priorat		160
Bodegas Mauro, 2022. Godello, DO Castilla y León		170
Pazo Señorans, Selección de Añada 2014 Albariño, DO Rías Baixas		185
Bodegas Menade, Sobrenatural 2017 Verdejo, DO Rueda		195

~

# EL NOSTRE VERMUT

NUESTRO VERMUT / *OUR VERMOUTH*

**COPA DE VERMUT ~ 7 eur**

Vermouth glass

**AMPOLLA VERMUT ~ 45 eur**

Botella vermut · *Vermouth bottle*



VER  
MOUTH

**PACK VERMUT/VERMOUTH PACK ~ 25 eur**

**2 COPES DEL NOSTRE VERMUT + CHIPS, OLIVES,  
ANXOVES (2 U.) I SEITÓ (2 U.)**

2 Copas de nuestro vermut + Chips, olivas,  
anchoas (2 ud.) y boquerón (2 ud.)

*2 Glasses of our vermouth + Chips, olives,  
anchovies (2 u.) & white anchovies (2 u.)*



# VERMUT

## VERMOUTH



### VERMUT CATALÀ / VERMUT CATALÁN CATALAN VERMOUTH

1,10	VerMouth 2023 Edition - Barcelona	7	45
2,14	BANDARRA Rosé - Barcelona	8	50
3,8	BANDARRA Rojo - Barcelona	8	50
4,10	ANTICH Original - Barcelona	7	45
6,12	ANTICH Blanc - Barcelona	7	45
5,13	ANTICH Reserva - Barcelona	8	50
7,13	OLLER DEL MAS Vermut - Barcelona	10	75
3,11	MARTÍN FAIXÓ Perafita - Girona	9	55
4,10	SEDA LÍQUIDA Berumotto Blanc - Lleida	10	75
3,13	SEDA LÍQUIDA Berumotto Negre - Lleida	10	75
4,13	PRIORAT B&D LAB Dos Deus Estrella - Tarragona	7	45
4,13	LES COUSINS Donzell - Tarragona	7	45
3,8	CLOS FIGUERAS Forget Me Not - Tarragona	10	75
2,8	LA MADRE Rosé - Tarragona	7	45
9,13	LA MADRE Premium - Tarragona	8	50
4,10	PADRÓ & CO Myrrha Rojo - Tarragona	7	45
4,7	PADRÓ & CO Blanco Reserva - Tarragona	8	50
9,10	PADRÓ & CO Reserva Especial - Tarragona	9	55
7,13	PADRÓ & CO Rojo Amargo - Tarragona	10	75
4,10	PADRÓ & CO Dorado Amargo Suave - Tarragona	7	45
3,11	FOT-LI Formula Antica - Tarragona	7	55



**VERMUT ESPANYOL / VERMUT ESPAÑOL**  
**SPANISH VERMOUTH**

3,12	<b>ST PETRONI Vermú Blanco</b> - Galicia	8	50
7,10	<b>ASTOBIZA Vermouth Extra</b> - Álava	10	75
3,4	<b>FABIO COULLET Vermouth</b> - Málaga	8	50
7,13	<b>EQUIPO NAVAPOS La Bota N°123</b> - Jerez	10	55

**VERMUT INTERNACIONAL**  
**INTERNATIONAL VERMOUTH**

3,6	<b>LA QUINTIYE Vermouth Royal Dry</b> - Francia	10	75
3,10	<b>SPIRITO ARTIGIANO Not Another Vermut Rosso</b> - Italia	9	55
8,13	<b>BELSAZAR Red Vermouth</b> - Alemania	10	75
4,8	<b>AVELINO Vermouth Rojo</b> - Perú	10	75

**VERMUT SENSE ALCOHOL / VERMUT SIN ALCOHOL**  
**ALCOHOL FREE VERMOUTH**

4,8	<b>ANTICH Remeier 0,0%</b> - Barcelona	7	45
-----	--	---	----

---

1. Mediterrani Mediterráneo Mediterranean	2. Fruits vermells Frutos rojos Red berries	3. Especiat Especiado Spicy	4. Herbaci Herbáceo Herbaceous	5. Fruita confitada Fruta confitada Candied fruit	6. Floral		
7. Cítric Cítrico Citrus	8. Dolç Dulce Sweet	9. Torrat Tostado Toasted	10. Equilibrat Equilibrado Balanced	11. Voluminós Voluminoso Full-bodied	12. Fresc Fresco Fresh	13. Amarg Amargo Bitter	14. Lleuger Ligero Light

~

# BEGUDES ESPIRITUOSAS

BEBIDAS ESPIRITUOSAS / *SPIRIT DRINKS*

## BRANDY

Torres 15 Years ~ 18 eur

Torres 20 Years ~ 20 eur

## COGNAC ARMAGNAC

ARMAGNAC Dartigalongue ~ 47 eur

Hennessy VS ~ 18 eur

## RON/RUM

Brugal 1888 ~ 22 eur

Havana Selección  
de Maestros ~ 22 eur

Havana Club 3 ~ 18 eur  
Zacapa 23 Years ~ 23 eur

Cachaca Leblon ~ 18 eur  
Zacapa XO ~ 65 eur

## GIN

Suntory Roku ~ 18 eur

RAW ~ 20 eur

Monkey 47 ~ 24 eur

Bulldog ~ 20 eur

Tanqueray Ten ~ 18 eur

## VODKA

Ketel One ~ 18 eur

Ciroc ~ 23 eur

Belvedere Pure ~ 20 eur

## TEQUILA MEZCAL

Don Julio Reposado ~ 35 eur

Don Julio Blanco ~ 30 eur

Montelobos Mezcal ~ 20 eur

## WHISKEY

JW Black ~ 18 eur

Macallan 12 Years  
Double Cask ~ 25 eur

Chivas mizunara ~ 20 eur

Jameson ~ 18 eur

Bulleit Bourbon ~ 18 eur

Bulleit Rye ~ 18 eur

Lagavulin 16 Years ~ 38 eur

## SENSE ALCOHOL

SIN ALCOHOL

FREE ALCOHOL

Seedlip Garden ~ 13 eur

Tanqueray 0.0 ~ 10 eur





Mandarin Oriental, Barcelona  
Passeig de Gràcia, 38-40, 08007 Barcelona, Spain  
Tel. +34 93 151 8888

[mobcn-blanc@mohg.com](mailto:mobcn-blanc@mohg.com) | [mandarinoriental.com](http://mandarinoriental.com)  
[@mo\\_barcelona](https://www.instagram.com/mo_barcelona)