

Blanc



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA



CÒCTELS

Cócteles · *Cocktails*

CÒCTELS SENSE ALCOHOL

Cócteles sin alcohol · *Mocktails*

BEGUDES SALUDABLES

Bebidas saludables · *Healthy drinks*

REFRESCS I CERVESA

Refrescos y cerveza · *Soft drinks & beer*

CAFÈ I TE

Café y té · *Coffee & tea*

VINS A COPES

Vinos a copas · *Wine glass*

EL NOSTRE VERMUT

Nuestro vermut · *Our vermouth*

BEGUDES ESPIRITUOSOS

Bebidas espirituosas · *Spirit drinks*

TE by melez.

LIFESTYLE TEA

TÉ / TEA

TE VERMELL · Té rojo · *Red Tea*

MO Barcelona Blend Orange Spiced Pu Erh

TE BLANC · Té blanco · *White Tea*

Floral White

TE NEGRE · Té negro · *Black Tea*

English Breakfast

Earl Grey

Darjeeling

Ceylon

TE VERD · Té verde · *Green Tea*

Japanese Sencha

Jasmine Dragon Tisane

INFUSIONS · Infusiones

Floral Hibiscus Tisane

Chamomile

Lemongrass

Mint tea

7 EUR





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



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

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

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

VERMUT INTERNACIONAL
INTERNATIONAL VERMOUTH

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

VERMUT SENSE ALCOHOL / VERMUT SIN ALCOHOL
ALCOHOL FREE VERMOUTH

4,8	ANTICH Remeier 0,0% - Barcelona	7	45
-----	--	---	----

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

~

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 | mandarinoriental.com
[@mo_barcelona](https://www.instagram.com/mo_barcelona)