TAPAS

PER A / PARA COMPARTIR / *TO SHARE*

PERNIL IBÈRIC 100% AMB PA AMB TOMÀQUET ~ 50 EUR
Jamón ibérico 100% con pan con tomate
100% Iberian ham with tomato bread

OSTRA · OYSTER FINE DE CLAIRE N°2
Al natural · Natural ~ 7 EUR / Ud.
Japonesa · *Japanese style* ~ 8,5 EUR / Ud.

SURTIT D'OLIVES MARINADES I PATATES CHIPS ~ 9 EUR
Surtido de aceitunas marinadas y patatas chips
Assorted marinated olives, and potato chips

TORRADA D'ANXOVA OO AMB MANTEGA FUMADA ~ 4,5 EUR
Tostada de anchoa OO con mantequilla ahumada
Toast with anchovy OO, and smoked butter

CROQUETA DE PERNIL IBÈRIC O DE CEPS
Croqueta de jamón ibérico · *Iberian ham croquette* ~ 3,5 EUR / Ud.
Croqueta de ceps · *Wild mushroom croquette* ~ 3 EUR / Ud.

PEBROTS DE PADRÓN ~ 7 EUR
Pimientos de padrón · *Padrón peppers*

TRUITETA DE CAMARONS ~ 10 EUR
Tortillita de camarones · *Crispy shrimp fritter*

LES NOSTRES BRAVES CRUIXENTS AMB ALLIOLI D'ALLS ROSTITS ~ 8 EUR
Nuestras bravas crujientes con alioli de ajos asados
Our crispy bravas with roasted garlic aioli

BOMBÓ DE TRUITA DE PATATES HOMENATGE MANDARIN ORIENTAL RITZ, MADRID ~ 13 EUR
Bombón de tortilla de patata homenaje Mandarin Oriental Ritz, Madrid
Spanish omelette bonbon tribute to Mandarin Oriental Ritz, Madrid

PANIPURI DE TÀRTAR DE SALMÓ AMB GINGEBRE I CEBA XINESA ~ 10 EUR
Panipuri de tartar de salmón con jengibre y cebolla china
Panipuri with salmon tartare, ginger, and spring onion

ZAMBURINYES AMB ALL I JULIVERT I ESCUMA DE PARMESÀ ~ 24 EUR
Zamburiñas con ajo y perejil y espuma de parmesano
Zamburinas with garlic, parsley, and parmesan foam

EL BONÍTOL ENCEBAT D'ANA AMB ENVINAGRATS I QUINOA INFLADA ~ 12 EUR
El Bonito encebollado de "Ana" con encurtidos y quinoa suflada
Ana's onion-marinated bonito with pickles, and puffed quinoa

POP AMB FORMATGE TETILLA I PEBRE VERMELL DE LA VERA ~ 22 EUR
Pulpo con queso tetilla y pimentón de la Vera
Octopus with tetilla cheese, and La Vera paprika

MOLLET DE SECRET IBÈRIC AMB MAIONESA ANTICUCHERA I CEBA ENVINAGRADA ~ 11 EUR
Mollete de secreto ibérico con mayonesa anticuchera y cebolla encurtida
Iberian pork mollete with anticuchera mayonnaise, and pickled onion

ENTREPÀ DE CALAMARS AMB MAIONESA DE YUZU ~ 12,5 EUR
Bocadillo de calamares con mayonesa de yuzu
Calamari sandwich with yuzu mayonnaise

STEAK TÀRTAR AMB EL SEU MOLL D'OS I BUNYOLS DE PATATA ~ 34 EUR
Steak tartar con su tuétano y buñuelos de patata
Steak tartare with its bone marrow, and potato fritters

CLÀSSICS MOBCN

CLÁSICOS MOBCN / *MOBCN CLASSICS*

BURRATA, ANXOVES I TOMÀQUETS DE TEMPORADA ~ 21 EUR
Burrata, anchoas y tomates de temporada
Burrata, anchovies, and seasonal tomatoes

AMANIDA DE GRAVLAX DE SALMÓ, COGOMBRE I ALVOCAT ~ 17 EUR
Ensalada de gravlax de salmón, pepino y aguacate
Salmon gravlax salad with cucumber, and avocado

AMANIDA CÈSAR
Ensalada César · *Caesar salad*
Amb pollastre · Con pollo · *With chicken* ~ 20 EUR
Amb llagostins · Con langostinos · *With prawns* ~ 24 EUR

SPAGHETTI A L'ESTIL AMATRICIANA ~ 19 EUR
Spaghetti estilo amatriciana · *Amatriciana style spaghetti*

RIGATONI AL PESTO D'ALFÀBREGA ~ 18 EUR
Rigatoni al pesto de albahaca · *Rigatoni with basil pesto*

ARRÒS FREGIT AMB VERDURES I OU
Arroz frito con verduras y huevo
Fried rice with vegetables, and egg
Amb verdures · Con verduras · *With vegetables* ~ 16 EUR
Amb vedella · Con ternera · *With beef* ~ 21 EUR
Amb gambes · Con gambas · *With shrimps* ~ 20 EUR

SOPA TOM YAM AMB GAMBES I BOLETS ~ 24 EUR
Sopa Tom Yam con gambas y setas
Tom Yam soup with shrimps, and mushrooms

CLUB SANDWICH MANDARIN ORIENTAL, BARCELONA ~ 24 EUR

TORRADA CAPRESE: TOMÀQUET, MOZZARELLA I PESTO D'ALFÀBREGA ~ 18 EUR
Tosta Caprese: tomate, mozzarella y pesto de albahaca
Caprese toast: tomato, mozzarella, and basil pesto

PEPITO: VEDELLA, PEBROTS ROSTITS I RÚCULA ~ 28 EUR
Pepito: ternera, pimientos asados y rúcula
Pepito sandwich: beef, roasted peppers, and rocket

HAMBURGUESA "BIG MANDARIN ORIENTAL" ~ 25 EUR
Big Mandarin Oriental burger

HAMBURGUESA VEGANA ~ 22 EUR
Vegan burger

ESPECIALS DE TEMPORADA

ESPECIALES DE TEMPORADA
SEASONAL SPECIALS

SALMOREJO D'AUTOR AMB MADUIXA OSMÒTICA, PIPIRRANA, OU DE GUATLLA I GEL DE TE MATCHA ~ 14 EUR

Salmorejo de autor con fresa osmótica, pipirrana, huevo de codorniz y gelatina de té matcha

"Signature salmorejo" with osmotized strawberry, pipirrana, quail egg, and matcha tea gel

CANELÓ MAR I MUNTANYA DE CUA I GALTA, VELOUTÉ AROMATITZADA, AMANIDA DE FONOLL I PERA ~ 16 EUR

Canelón mar y montaña de rabo y carrillera, velouté aromatizada, ensalada de hinojo y pera

"Surf & Turf cannelloni" oxtail and cheek cannelloni, aromatic velouté, fennel and pear salad

FIDEUÀ FUSIÓ AMB XIPIRONS, BOTIFARRA DE PEROL I MAIONESA DE GOCHUJANG ~ 21 EUR

Fideuà fusión con chipirones, butifarra de perol y mayonesa de gochujang

Fusion fideuà with baby squid, butifarra de perol, and gochujang mayonnaise

RAP DEL MEDITERRANI AMB MUSCLOS, SALSA DE CURRI VERD I EMULSIÓ D'HERBES FRESQUES D'ESTIU ~ 24 EUR

Rape del Mediterráneo con mejillones, salsa de curry verde y emulsión de hierbas frescas de verano

Mediterranean monkfish with mussels, green curry sauce, and summer herb emulsion

DE L'HORT

DE LA HUERTA
FROM THE GARDEN

CURRI DE MONIATO AMB LLENTIES GUISADES I ALVOCAT ~ 16 EUR

Curry de boniato con lentejas guisadas y aguacate

Sweet potato curry with stewed lentils, and avocado

Amb pollastre · Con pollo · *With chicken* ~ 19 eur
Amb llagostins · Con langostinos · *With prawns* ~ 23 eur

TÀRTAR DE TOMÀQUETS DE TEMPORADA I SEMISECS AMB OLIVA KALAMATA ~ 15 EUR

Tartar de tomates de temporada y semisecos con aceituna Kalamata

Seasonal and semi-dried tomato tartare with Kalamata olive

ARRÒS DE L'HORT AMB SALSA ROMESCO ~ 21 EUR

Arroz de la huerta con salsa romesco

Garden rice with romesco sauce

DEL MAR

FROM THE SEA

PEIX DEL DIA AL FORN AMB BEURRE BLANC I BIMI I ESPÀRRECS ~ 28,5 EUR

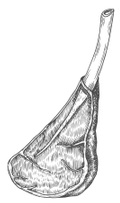
Pesca del día al horno con beurre blanc y bimi y espárragos

Oven-baked fish of the day with beurre blanc and bimi, and asparagus

ARRÒS DE SÍPIA DE LA COSTA I GAMBA VERMELLA AMB ALLIOLI DE SAFRÀ ~ 28 EUR

Arroz de sepia de la costa y gamba roja con alioli de azafrán

Coastal cuttlefish and red prawn rice with saffron aioli



DE LA MUNTANYA

DE LA MONTAÑA
FROM THE MOUNTAIN

FILET AL FORN AMB SALSA CAFÈ DE PARÍS I PARMENTIER ~ 38 EUR

Solomillo al horno con salsa café de París y parmentier

Oven-roasted tenderloin with Café de Paris sauce, and parmentier

COSTELLETES DE XAI AMB ESCALIVADA FUMADA I CREMÓS DE IOGURT I MENTA ~ 36 EUR

Chuletitas de cordero con escalivada ahumada y cremoso de yogur y menta

Lamb chops with smoked escalivada, creamy yoghurt, and mint

LLOM DE WAGYU AMB AMANIDA DE BROTS TENDRES ~ 68 EUR

Lomo de Wagyu con ensaladita de brotes tiernos

Waggyu loin with baby greens salad

DEL MAR I LA MUNTANYA

DEL MAR Y LA MONTAÑA
FROM THE SEA AND THE MOUNTAIN

CALAMAR FARCIT DE BUTIFARRA DEL PEROL, GAMBES I BOLETS ~ 21 EUR

Calamar relleno de butifarra del perol, gambas y setas

Stuffed squid with butifarra del perol, prawns, and mushrooms

MANDONGUILLES DE L'AVI "JOAN" AMB SÍPIA DE LA COSTA I PÈSOLS ~ 20 EUR

Albóndigas del abuelo "Joan" con sepia de la costa y guisantes

Grandfather "Joan's" meatballs with coastal cuttlefish, and peas

Sa / Sano / *Healthy* · Vegà / Vegano / *Vegan* · Orgànic / Orgánico / *Organic* · Sense gluten / Sin gluten / *Gluten free* · Sense lactosa / Sin lactosa / *Lactose free* · Sense greix / Sin grasa / *Fat free*

INGREDIENTS 100% ECOLÒGICS DE PROXIMITAT · Ingredientes 100% ecológicos de proximidad · *100% Locally sourced organic products*

TOTS ELS NOSTRES PEIXOS, CACAO, CAFÈ I TE SÓN PRODUCTES AMB CERTIFICAT SOSTENIBLE · Todos nuestos pescados, cacao, cafés y tés son productos con certificado de sostenibilidad · *All our fish, cocoa, coffee and tea are sustainable certified products*

SI TENIU ALGUNA ALÈRGIA O INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA, DISPOSEM D'UN MENÚ AMB TOTS ELS ALÈRGENS · Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, disponemos de un menú con todos los alérgenos · *If you have any allergies or food intolerance, a menu with allergens is at your disposal*

L'ESTABLIMENT POSA A LA SEVA DISPOSICIÓ RECIPIENTS PER EMPORTAR EL SEU MENJAR SI AIXÍ HO DESITJA · El establecimiento pone a su disposición recipientes para llevar la comida si así lo desea · *Take away containers are provided by the establishment for customers wishing to take their meal to-go*