

Las Noches de Blanc
Blanc Nights

**Les Nits
de Blanc**



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA



TAPES / Tapas

ESPECIALS DE TEMPORADA

Especiales de temporada
Season specials

DEL L'HORT, DEL MAR, DE LA MUNTANYA, I POSTRES

Del huerto, del mar, de la montaña, y postres
From the garde, from the sea, from the mountain, and desserts

CLÀSSICS MOBCN

Clásicos MOBCN · *MOBCN Classics*

POSTRES / DE LA NOSTRA VITRINA

Postres / De nuestra vitrina
Desserts / From our cabinet

TOTS ELS NOSTRES PEIXOS, CACAO, CAFÈ I TE SÓN PRODUCTES AMB CERTIFICAT SOSTENIBLE.

Todos nuestros 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.

-
-  **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



TAPES

TAPAS

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

A1 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 00 AMB MANTEGA FUMADA ~ 4,5 EUR

Tostada de anchoa 00 con mantequilla ahumada

Toast with anchovy 00, and smoked butter

CROQUETA DE PERNIL IBÈRIC O DE CEPES

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 MO-RTZ ~ 13 EUR

Bombón de tortilla de patata homenaje MO-RTZ

Spanish omelette bonbon tribute to MO-RTZ

**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**

Zamburinas con ajo y perejil y espuma de parmesano
Zamburinas with garlic, parsley, and parmesan foam

**EL BONÍTOL ENCEBAT D'ANA AMB ENVINAGRATS
I QUINOÀ 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 CEBÀ 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



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



ESPECIALS DE TEMPORADA

ESPECIALES DE TEMPORADA
SEASONAL SPECIALS

AJOBLANCO D'AMETLLA TORRADA AMB SARDINA FUMADA I TÀRTAR DE TOMÀQUET AMB SALSA DE SÈSAMS ~ 16 EUR

Ajoblanco de almendra tostada con sardina ahumada y tartar de tomates con salsa de sésamo

Toasted almond ajoblanco with smoked sardine, and tomato tartare with sesame sauce



ARRÒS MELÓS ESTIL "CALÇOTADA": ROMESCO DE MISO, CALÇOTS, PANXETA DE PORC I KATSOUBUSHI ~ 18 EUR

Arroz meloso estilo "calçotada": romesco de calçots, panceta de cerdo y katsoubushi

Creamy rice "calçotada" style: miso romesco, calçots, pork belly, and katsoubushi





FRICANDÓ DE VEDELLA ~ 24 EUR 

Fricandó de ternera · *Veal fricandó*



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

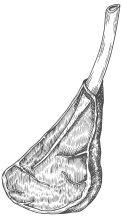
FROM THE SEA

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

Pesca del dia al horno con beurre blanc y bimi, espàrrags
Oven-baked fish of the day with beurre blanc, bimi, 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 CAFÈ DE PARÍS I PARMENTIER ~ 38 EUR

Solomillo al horno con café de París y parmentier
Oven-roasted tenderloin with Café de Paris, 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, and creamy yoghurt & mint

LLOM DE WAGYU AMB AMANIDA DE BROTS TENDRES ~ 68 EUR

Lomo de Wagyu con ensaladita de brotes tiernos

Wagyu 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



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 MOBCN ~ 24 EUR

Club sandwich MOBCN · *MOBCN club sandwich*

TORRADA CAPRESSE: TOMÀQUET, MOZZARELLA I PESTO D'ALFÀBREGA ~ 18 EUR

Tosta Capresse: tomate, mozzarella y pesto de albahaca
Capresse 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 MO ~ 25 EUR

Big MO burger

HAMBURGUESA VEGANA ~ 22 EUR

Vegan burger



POSTRES

DESSERTS

CREMA CATALANA CLÀSSICA ~ 10 EUR ☼

Crema catalana clásica · *Classic Catalan cream*

BABA DE MANGO AMB CHANTILLY DE VAINILLA DE MADAGASCAR ~ 11 EUR

Baba de mango con chantilly de vainilla de Madagascar
Mango baba with Madagascar vanilla chantilly

COULANT DE XOCOLATA AMB GIANDUJA ~ 11 EUR ☼☼

Coulant de chocolate con gianduja
Chocolate coulant with gianduja

PÚDING DE DÀTILS AMB SORBET DE COCO ~ 11 EUR

Pudin de dátiles con sorbete de coco (V) ☼☼☼
Date pudding with coconut sorbet

SELECCIÓ DE FORMATGES ~ 28 EUR ☼

Selección de quesos · *Selection of cheeses*



DE LA NOSTRA VITRINA

DE NUESTRA VITRINA / FROM OUR CABINET

MOUSSE DE XOCOLATA AMB PRALINÉ DE NOU ~ 9 eur ☼

Mousse de chocolate con praliné de nuez
Chocolate mousse with hazelnut praline

CHEESECAKE AMB MELMELADA DE RUIBARBRE, GERD I MADUIXA ~ 9 eur ☼

Cheesecake con mermelada de ruibarbo, frambuesa y fresa
Cheesecake with rhubarb, raspberry, and strawberry jam

CHOUX DE CHANTILLY DE PISTATXO I GERD ~ 9 eur

Choux de chantilly de pistacho y frambuesa
Pistachio, and raspberry chantilly choux

PASTÍS DE LLIMONA ~ 9 eur

Pastel de limón · *Lemon pie*

PINYA COLADA MOBCN ~ 9 eur ☼

Piña colada MOBCN



Mandarin Oriental, Barcelona
Passeig de Gràcia, 38-40, 08007 Barcelona, Spain
Tel. +34 93 151 8888
mobcn-blanc@mohg.com | mandarinoriental.com
[@mo_barcelona](#)