

B  
L  
A  
N  
C  
Blanc



MANDARIN ORIENTAL  
BARCELONA

# 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'ANCHOVA 🇪🇸 AMB MANTEGA FUMADA ~ 4,5 EUR

Tostada de anchoa 🇪🇸 con mantequilla ahumada  
Toast with anchovy 🇪🇸, 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 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 CEBÀ 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 BONÍTO 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 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

# 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 verdúres · 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



## ESPECIALS DE TEMPORADA

### ESPECIALES DE TEMPORADA SEASONAL SPECIALS

#### AJOBLANCO D'AMETLLA TORRADA AMB SARDINA FUMADA I TÀRTAR DE TOMÀQUET AMB SALSÀ 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 KATSUBUSHI ~ 18 EUR

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

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



#### FRICANDÓ DE VEDELLA ~ 24 EUR

Fricandó de ternera · Veal fricandó



## DEL MAR

FROM THE SEA

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

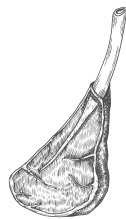
Pesca del día al horno con beurre blanc y bimi, espárragos

*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 CREAMÓS 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*



## 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 SALSÀ ROMESCO ~ 21 EUR

Arroz de la huerta con salsa romesco

*Garden rice with romesco sauce*



## 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

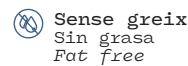
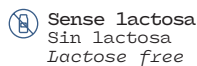
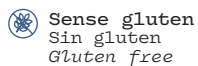
Calamar relleno de butifarra del perol, gambas y setas

*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*



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*