

# CHRISTMAS MENUS

---

## *MENÚS DE NAVIDAD*

---

### Blanc

Restaurant Blanc  
T +34 93 151 87 83  
mobcn-festiveseason@mohg.com



Restaurant Moments  
T + 34 93 151 87 81  
mobcn-festiveseason@mohg.com

Menus may vary depending on availability of ingredients. All prices include VAT.  
In case of cancellation, the full amount will be refunded when cancellation is made  
at least 7 days prior to the date of the reservation.

*Los menús pueden sufrir modificaciones según la disponibilidad de los ingredientes. Todos los precios incluyen IVA.  
En caso de cancelación, le será devuelto el importe íntegro de la reserva siempre y cuando la cancelación esté  
efectuada con un mínimo de 7 días de anterioridad a la fecha de la reserva.*



## A TRADITIONAL AND CONTEMPORARY CHRISTMAS

A proposal based on Catalan and Mediterranean culture and gastronomic tradition. We feel identified with the mix of cultures and flavours, and influenced by the Asian knowledge of the kitchen. This is the essence of this selection of menus so we can celebrate together the Christmas festivities.

---

## UNA NAVIDAD TRADICIONAL Y CONTEMPORÁNEA

*Una propuesta basada en la cultura y en la tradición gastronómica catalana y mediterránea. Nos sentimos identificados por esa mezcla de culturas y sabores basados en el entorno e influenciados por la visión asiática de la sensibilidad y el esencialismo en la forma de entender la cocina y muestra de ello es esta selección de menús para celebrar juntos las fiestas navideñas.*



**Miguel Garcia-Romeral**

BLANC EXECUTIVE CHEF  
CHEF EJECUTIVO DE BLANC

☾ 24.12.2022

## Snacks

Iberian ham croquette  
Straciatella and anchovie 0.0 toast  
Roast beef with truffled mayonnaise

## Starters

Foie micuit and duck ham salad  
Christmas "escudella" soup and  
"carn d'olla" terrine

## Main course

Roasted turbot with catalan spinach and  
smoked cauliflower cream

## Pre-Desserts

Tangerine and Cava

## Desserts

Fraisier  
Petit fours, nougats and rolled wafers

## Snacks

*Croqueta de jamón Ibérico*  
*Tostada de straciatella y anchoa 0.0*  
*Roast beef con mayonesa trufada*

## Entrantes

*Ensalada de foie micuit y jamón de pato*  
*"Escudella" navideña y terrina de*  
*"carn d'olla"*

## Principal

*Rodaballo asado con espinacas a la catalana y*  
*crea de coliflor ahumada*

## Pre-Postre

*Mandarina y Cava*

## Postres

*Fraisier*  
*Petit fours, turrones y neulas*

---

85 EUR Price per person  
Precio por persona

+40 EUR Wine pairing  
Maridaje de vinos

Inspirador Blanco 2021, Perelada, Empordà  
La encina del inglés 2021, La Melorena, Sierras de Málaga  
Legardeta Chardonnay 2021, Chivite, Navarra  
Relapso 2018, Rebeldes, Montsant  
Glan Claustro Gran Reserva 2016, Perelada, Cava

 25.12.2022

Blanc

**From the Buffet**

Cold cuts, preserves, cheeses and breads

Oyster station

Hot rice station

Salads

Hot "tapas" station

**Main course (to choose)**

Christmas "escudella" soup and  
"carn d'olla" terrine

Foie and black truffle cannelloni

Market fish

**In the Epicurian table**

Mini cakes and tarts station

Fruit station

Éclair and macarons station

Sweets and chocolates station

**Del Buffet**

*Embutidos, salazones, quesos y panes*

*Estación de ostras*

*Estación caliente de arroces*

*Ensaladas*

*Estación de tapas calientes*

**Principal (a escoger)**

*"Escudella" navideña y terrina de  
"carn d'olla"*

*Canelón de foie y trufa negra*

*Pescado del día*

**En la mesa Epicurian**

*Estación de pastelitos y tartaletas*

*Estación de fruta*

*Estación de eclairs y macarons*

*Estación de vasitos dulces y chocolates*

---

85 EUR Price per person  
*Precio por persona*

Glass of Cava included  
*Copa de Cava incluida*

Includes 1 bottle for every two people to choose between:  
*Incluye 1 botella cada dos personas a elegir entre:*  
Cigonyes 2021, Perelada, Empordà  
Rebeldes 2021, Rebeldes, Montsant  
Stars Brut Nature Reserva 2019, Perelada, Cava

 26.12.2022

Blanc

**From the Buffet**

Cold cuts, preserves, cheeses and breads

Oyster station

Hot rice station

Salads

Hot "tapas" station

**Main course (to choose)**

Christmas "escudella" soup and  
"carn d'olla" terrine

Foie and black truffle cannelloni

Market fish

**In the Epicurian table**

Mini cakes and tarts station

Fruit station

Éclair and macarons station

Sweets and chocolates station

**Del Buffet**

*Embutidos, salazones, quesos y panes*

*Estación de ostras*

*Estación caliente de arroces*

*Ensaladas*

*Estación de tapas calientes*

**Principal (a escoger)**

*"Escudella" navideña y terrina de  
"carn d'olla"*

*Canelón de foie y trufa negra*

*Pescado del día*

**En la mesa Epicurian**

*Estación de pastelitos y tartaletas*

*Estación de fruta*

*Estación de eclairs y macarons*

*Estación de vasitos dulces y chocolates*

---

85 EUR    Price per person  
*Precio por persona*

Glass of Cava included  
*Copa de Cava incluida*

Includes 1 bottle for every two people to choose between:  
*Incluye 1 botella cada dos personas a elegir entre:*  
Cigonyes 2021, Perelada, Empordà  
Rebeldes 2021, Rebeldes, Montsant  
Stars Brut Nature Reserva 2019, Perelada, Cava

☾ 31.12.2022

### Snacks and seafood

Japanese Oyster  
 Veal tartare  
 Asian prawn and sisho  
 Stracciatella and anxovie 0.0 toast  
 King crab with yuzu mayonnaise  
 Lobster and caviar blini  
 Mushrooms and black truffle croquettes

### Main course

Christmas "escudella" soup and "carn d'olla"  
 and black truffle terrine  
 Roasted sea bass with artichokes  
 and Beurre Blanc  
 Wagyu Rossini with Perigord sauce  
 and dauphinoise potato

### Pre-Desserts

Tangerine and Cava

### Desserts

Montblanc  
 Petit fours, nougats and rolled wafers  
 Grapes

### Snacks y marisco

Ostra japonesa  
 Tartar de ternera  
 Lagostino asiático y shisho  
 Tostada de stracciatella y anchoa 0.0  
 King crab con mayonesa de yuzu  
 Blini de bogavante y caviar  
 Croquetas de ceps y trufa negra

### Principal

"Escudella" navideña y terrina de  
 "carn d'olla" y trufa negra  
 Lubina asada con alcachofas y  
 Beurre blanc  
 Wagyu Rossini con salsa perigord y  
 patata dauphinoise

### Pre-Postre

Mandarina y Cava

### Postres

Montblanc  
 Petit fours, turrone y neulas  
 Uvas

190 EUR Price per person  
*Precio por persona*

+60 EUR Wine pairing  
*Maridaje de vinos*

Terra de Godos 2021, Pedralonga, Rías Baixas  
 La Surreal 2022, Celler Turó Negre, Empordà Celler Espelt  
 Rebeldes Blanco 2021, Rebeldes, Montsant  
 Massimo 2021, Viña D'Mateo, Ribeira Sacra  
 Finca Espolla 2018, Perelada, Empordà  
 Gran Claustro Gran Reserva 2016, Perelada, Cava

 01.01.2023

Blanc

**From the Buffet**

Cold cuts, preserves, cheeses and breads

Toasts and sándwiches

Salads

Hot rice station

**Main course (to choose)**

Benefict eggs with smoked salmon,  
iberian ham or spinach

Truffled eggs scrambled or fried

Spanish omelette with Iberian ham

**In the Epicurian table**

Mini cakes and tarts station

Fruit station

Éclair and macarons station

Sweets and chocolates station

**Del Buffet**

*Embutidos, salazones, quesos y panes*

*Tostadas y sandwiches*

*Ensaladas*

*Estación caliente de arroces*

**Principal (a escoger)**

*Huevos benedict con salmón ahumado,  
jamón ibérico o espinacas*

*Huevos trufados revueltos o fritos*

*Tortilla de patatas con jamón ibérico*

**En la mesa Epicurian**

*Estación de pastelitos y tartaletas*

*Estación de fruta*

*Estación de eclairs y macarons*

*Estación de vasitos dulces y chocolates*

---

55 EUR    Preu per persona  
Precio por persona

Glass of Cava included  
*Copa de Cava incluida*

Includes 1 bottle for every two people to choose between:  
*Incluye 1 botella cada dos personas a elegir entre:*  
Cigonyes 2021, Perelada, Empordà  
Rebeldes 2021, Rebeldes, Montsant  
Stars Brut Nature Reserva 2019, Perelada, Cava



*From the Buffet*

Cold cuts, preserves, cheeses and breads

Oyster station

Hot rice station

Salads

Hot "tapas" station

*Main course (to choose)*

Christmas "escudella" soup and  
"carn d'olla" terrine

Foie and black truffle cannelloni

Market fish

*In the Epicurian table*

Mini cakes and tarts station

Fruit station

Éclair and macarons station

Sweets and chocolates station

*Del Buffet*

*Embutidos, salazones, quesos y panes*

*Estación de ostras*

*Estación caliente de arroces*

*Ensaladas*

*Estación de tapas calientes*

*Principal (a escoger)*

*"Escudella" navideña y terrina de  
"carn d'olla"*

*Canelón de foie y trufa negra*

*Pescado del día*

*En la mesa Epicurian*

*Estación de pastelitos y tartaletas*

*Estación de fruta*

*Estación de eclairs y macarons*

*Estación de vasitos dulces y chocolates*

---

85 EUR    Price per person  
              *Precio por persona*

Glass of cava included  
*Copa de cava incluida*

Includes 1 bottle for every two people to choose between:  
*Incluye 1 botella cada dos personas a elegir entre:*  
Cigonyes 2021, Perelada, Empordà  
Rebeldes 2021, Rebeldes, Montsant  
Stars Brut Nature Reserva 2019, Perelada, Cava





MANDARIN ORIENTAL  
BARCELONA