



# Menús de Nadal

*Christmas menus*



# Blanc

## Miguel García-Romeral & Marc de Martín

Chef Ejecutivo y Sous Chef Ejecutivo  
*Executive Chef & Executive Sous Chef*



Le presentamos una propuesta culinaria que tiene sus raíces en la cultura y tradición gastronómica de Cataluña y el Mediterráneo.

Nuestra identidad se forja en la fusión de culturas y sabores que se entrelazan en nuestro entorno, enriquecidos por la perspectiva culinaria asiática que valora la sensibilidad y la esencia. Estos menús, especialmente elaborados para las festividades navideñas, reflejan nuestro compromiso de compartir este emocionante viaje gastronómico con usted.

*A culinary proposal rooted in the culture and gastronomic tradition of Catalonia and the Mediterranean.*

*Our identity is forged in the fusion of cultures and flavors intertwining in our surroundings, further enriched by the Asian culinary perspective that values sensitivity and essence. These menus, specially created for the Christmas festive season, reflect our commitment to sharing this exciting gastronomic journey.*



*Marc de Martín*

*Miguel García-Romeral*



# 24/12

## Nochebuena *Christmas Eve*



**95 EUR**

Precio por persona  
*Price per person*

Bebidas no incluidas  
*Drinks not included*

Croqueta de gamba roja

*Red shrimp croquette*

Corazón de alcachofa con  
stracciatella trufada

*Artichoke heart with truffled  
stracciatella*

Crujiente de tartar de vaca con cecina

*Crispy beef tartare with cecina*

Hummus de Mongeta del Ganxet  
con salpicón de moluscos

*Mongeta del Ganxet hummus with  
seafood salad*

Escudella navideña y terrina  
de carn d'olla

*Christmas escudella and carn d'olla terrine*

Rodaballo asado con crema  
de hinojo y aceite de albahaca

*Roasted turbot with fennel cream  
and basil oil*

Mandarina y cava

*Tangerine and cava*

Selva negra

*Black forest cake*

*Petit fours, turrones y neulas*

*Petit fours, nougats, and neulas*

Menu para niños  
*Kids menu*

**32 EUR p.p.**

10% IVA Incluido - VAT Included



# 25/12

## Navidad *Christmas Day*



**135 EUR**

Precio por persona  
*Price per person*

Embutidos, conservas, quesos  
y panes

Estación de ostras

Estación de jamón ibérico

Ensaladas y entrantes

Estación de tapas calientes

Canelones de Navidad

Escudella navideña

Pescado de lonja asado

Carne al corte y guarniciones

Mini *cakes* y tartaletas

Estación de fruta

Éclairs y macarons

Dulces y chocolates

Buffet Brunch para niños  
*Buffet Brunch for kids*

**35 EUR p.p.**

## Buffet Brunch

Bebidas incluidas  
*Drinks included*

*Cold cuts, preserves, cheeses,  
and breads*

*Oyster station*

*Iberian ham station*

*Salads and starters*

*Hot tapas station*

*Christmas cannelloni*

*Christmas escudella*

*Grilled fish of the day*

*Meat cut and side dishes*

*Mini cakes and tarts*

*Fruit station*

*Éclairs and macarons*

*Sweets and chocolates*

10% IVA Incluido - VAT Included



# 26/12

## San Esteban *Boxing Day*



**135 EUR**

Precio por persona  
*Price per person*

Embutidos, conservas, quesos  
y panes

Estación de ostras

Estación de jamón ibérico

Ensaladas y entrantes

Estación de tapas calientes

Canelones de Navidad

Escudella navideña

Pescado de lonja asado

Carne al corte y guarniciones

Mini *cakes* y tartaletas

Estación de fruta

*Éclairs* y macarons

Dulces y chocolates

Buffet Brunch para niños  
*Buffet Brunch for kids*

**35 EUR p.p.**

## Buffet Brunch

Bebidas incluidas  
*Drinks included*

*Cold cuts, preserves, cheeses,  
and breads*

*Oyster station*

*Iberian ham station*

*Salads and starters*

*Hot tapas station*

*Christmas cannelloni*

*Christmas escudella*

*Grilled fish of the day*

*Carving station and side dishes*

*Mini cakes and tarts*

*Fruit station*

*Éclairs and macarons*

*Sweets and chocolates*



# 31/12

## Fin de Año *New Year's Eve*



**295 EUR**

Precio por persona  
*Price per person*

Ostra cebiche  
Crujiente de tartar de vaca con cecina  
Corazón de alcachofa con stracciatella y anchoa 00  
*King crab* con *crème fraîche* ahumado y caviar  
Brioche de bogavante, shiso y mayonesa de coral  
Croquetas de portobello y trufa negra

Lubina asada con Beurre Blanc, vainas y mejillones  
*Wagyu rossini* con salsa Perigord y parmentier

Mandarina y cava  
Montblanc  
*Petit fours*, turrones y neulas  
Uvas

Incluye - *Includes*

Maridaje de vinos  
*Wine pairing*

*Oyster ceviche*  
*Crispy beef tartare* with *cecina*  
*Artichoke heart* with *stracciatella* and *anchovy 00*  
*King crab* with *smoked crème fraîche* and *caviar*  
*Lobster brioche* with *shiso* and *coral mayonnaise*  
*Portobello mushroom* and *black truffle croquettes*

*Roasted sea bass* with *Beurre Blanc*, *peas*, and *mussels*  
*Wagyu rossini* with *Perigord sauce* and *Parmentier*

*Tangerine* and *cava*  
*Montblanc*  
*Petit fours*, *nougats*, and *neulas*  
*Grapes*

 **Experiencia completa**  
*Full experience*

**Menú con maridaje +  
After party en Banker's Bar\***  
*Menu with wine pairing +  
After party at Banker's Bar\**

\*Barra libre con DJ hasta las 3 h  
*\*Open bar with DJ until 3 am*

**415 EUR**

Precio por persona  
*Price per person*

**Menu para niños**  
*Kids menu*

**32 EUR p.p.**

10% IVA Incluido - *VAT Included*



# 01/01

## Año Nuevo *New Year*



**135 EUR**

Precio por persona  
*Price per person*

Embutidos, conservas, quesos  
y panes

Tostadas y sandwiches

Estación de ostras

Estación de jamón ibérico

Ensaladas y entrantes

Estación de huevos variados:  
Benedict, trufados, tortilla, etc

Escudella navideña

Estación de arroces

Mini *cakes* y tartaletas

Estación de fruta

Éclairs y macarons

Dulces y chocolates

*Lazy Brunch para niños*  
*Lazy Brunch for kids*

**35 EUR p.p.**

## *Lazy* Brunch

Bebidas incluidas  
*Drinks included*

*Cold cuts, preserves, cheeses,  
and breads*

*Toasts and sandwiches*

*Oyster station*

*Iberian ham station*

*Salads and starters*

*Assorted eggs station:  
Benedict, truffled, omelette, etc*

*Christmas escudella*

*Rice station*

*Mini cakes and tarts*

*Fruit station*

*Éclairs and macarons*

*Sweets and chocolates*

10% IVA Incluido - VAT Included





# 06/01

## Reyes *Three Wise Men*



**135 EUR**

Precio por persona  
*Price per person*

Embutidos, conservas, quesos  
y panes

Estación de ostras

Estación de jamón ibérico

Ensaladas y entrantes

Estación de tapas calientes

Canelones de Navidad

Christmas escudella

Pescado de lonja asado

Carne al corte y guarniciones

Mini *cakes* y tartaletas

Estación de fruta

Éclairs y macarons

Dulces y chocolates

Buffet Brunch para niños  
*Buffet Brunch for kids*

**35 EUR p.p.**

## Buffet Brunch

Bebidas incluidas  
*Drinks included*

*Cold cuts, preserves, cheeses,  
and breads*

*Oyster station*

*Iberian ham station*

*Salads and starters*

*Hot tapas station*

*Christmas cannelloni*

*Christmas escudella*

*Grilled fish of the day*

*Carving station and side dishes*

*Mini cakes and tarts*

*Fruit station*

*Éclairs and macarons*

*Sweets and chocolates*

10% IVA Incluido - VAT Included



Restaurante Moments\*\*

T + 34 93 151 87 81

[mobcn-festiveseason@mohg.com](mailto:mobcn-festiveseason@mohg.com)

# Blanc

Restaurant Blanc

T + 34 93 151 87 83

[mobcn-festiveseason@mohg.com](mailto:mobcn-festiveseason@mohg.com)



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 siete días de anterioridad a la fecha de la reserva.

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



MANDARIN ORIENTAL  
BARCELONA

Mandarin Oriental, Barcelona  
Passeig de Gràcia, 38-40, 08007 Barcelona, Spain  
Tel. +34 93 151 8888

[mobcn-festiveseason@mohg.com](mailto:mobcn-festiveseason@mohg.com) | [mandarinoriental.com](http://mandarinoriental.com)  
[@mo\\_barcelona](https://www.instagram.com/mo_barcelona)