

*La*  
VITRINA  
— DE BLANC —

LLUC  
World Chocolate Master 2022  
CRUSELLAS

Des del 9 d'abril · Desde el 9 de abril · *From 9 April*  
*De 16h a 19h · From 4 to 7 pm*



MANDARIN ORIENTAL  
BARCELONA



# GOURMAND EXPERIENCE ~ 36 EUR

Cafè o te inclosos · Café o té incluidos · Coffee or tea included

**PANIPURI DE SALMÓ**   
Panipuri de salmón · *Salmon panipuri*

**BIKINI DE PASTRAMI**   
*Pastrami grilled sandwich*

**TARTELETA DE TÀRTAR DE TOMÀQUETS**      
Tartaleta de tàrtar de tomates · *Tomato tartare tartlet*

**CHOUX AMB CREMÓS DE XOCOLATA AMB LLET**   
Choux con cremoso de chocolate con leche · *Milk chocolate cream choux*

**MACARÓ DE FESTUCS**   
Macaron de pistacho · *Pistachio macaron*

**FERRERO MINI**    
*Mini Ferrero*

**FLOR DE L LIMONA MINI**   
Flor de limón mini · *Mini lemon flower*

**CARROT CAKE MINI**   
*Mini carrot cake*

*La*   
**VITRINA**  
DE BLANC

Gaudiu de les postres de Lluç Crusellas, World Chocolate Master, amb seves creacions més irresistibles en format individual.

Disfruta de los postres de Lluç Crusellas, World Chocolate Master, con sus creaciones más irresistibles en formato individual.

*Enjoy the desserts by Lluç Crusellas, World Chocolate Master, with his most irresistible creations presented as individual pastries.*

**FERRERO ~ 9 eur**  

Praliné, mousse i cobertura de xocolata amb llet, amb crocant d'ametlla.

Praliné, mousse y cobertura de chocolate con leche, con crocante de almendra.

*Praliné, milk chocolate mousse and coating, with almond brittle.*

**TATÍN ~ 9 eur** 

Base de galleta, poma caramel·litzada i cremós de vainilla amb speculoos.

Base de galleta, manzana caramelizada y cremoso de vainilla con speculoos.

*Biscuit base, caramelised apple and vanilla cream with speculoos.*

**SACHER ~ 9 eur** 

Pa de pessic de cacao, ganache negra, compota d'albercoc i cremós de xocolata amb llet.

Bizcocho de cacao, ganache negra, compota de albaricoque y cremoso de chocolate con leche.

*Cocoa sponge, dark ganache, apricot compote and milk chocolate cream.*

**CHEESECAKE ~ 9 eur** 

Galleta i praliné, mousse de formatge fresc i compota de gerdos.

Galleta y praliné, mousse de queso fresco y compota de frambuesa.

*Biscuit and praline, fresh cheese mousse and raspberry compote.*

**FLOR DE L LIMONA ~ 9 eur** 

Galleta, pa de pessic, crema i mousse de llimona.

Galleta, bizcocho, crema y mousse de limón.

*Biscuit, sponge, cream and lemon mousse.*



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*