

# Blanc



MANDARIN ORIENTAL  
BARCELONA



## EL MENÚ DE BLANC

The Blanc Menu

## PER COMENÇAR

Para empezar · *Starters*

## PER ACOMPAÑAR

Para acompañar · *Side order*

## PLATETS

Platillos

## CLÀSSICS MOBCN

Clásicos MOBCN · *MOBCN Classics*

## POSTRES / DE LA NOSTRA VITRINA

Postres / De nuestra vitrina

*Desserts / From our cabinet*

## MENÚ MINI FANS

*Mini Fans menu*

## BRUNCH DELS DIUMENGES

Brunch de los domingos

*Sunday Brunch*

## 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*

# La Carta de BLANC

~

## PER COMENÇAR

PARA COMENZAR / STARTERS

**OSTRA FINE DE CLAIRE N°2 ~ 8 eur**

*Fine de claire n°2 oyster* (V) (G)

**OSTRA FINE DE CLAIRE N°2 ESTIL MOBCN ~ 9 eur**

*Ostra fine de claire n°2 estilo MOBCN*

*Fine de claire n°2 oyster MOBCN style* (G)

**MATRIMONI DE GILDES ~ 7 eur**

*Matrimonio de gildas · Marriage of gildas* (V) (G)

**SELECCIÓ D'OLIVES MARINADES AMB LLIMONA I PATATES  
XIPS AMB Salsa ESPINALER ~ 9 eur**

*Selección de aceitunas marinadas al limón  
y patatas chips con salsa espinaler*

*Selection of lemon-marinated olives  
and potato chips with espinaler sauce* (V) (G) (G)

**ANXOVA DEL CANTÀBRIC 00**

**AMB TORRADA DE PA DE COCA ~ 4 eur / ud.**

*Anchoa del cantábrico 00 con tostada de pan de coca*

*Cantabrian anchovie 00 with toast* (G)

**SEITÓ EN VINAGRE AMB PELL DE CÍTRICS**

**I TORRADA DE PA DE COCA ~ 3 eur / ud.**

*Boqueron en vinagre con piel de cítricos  
y tostada de pan de coca*

*Marinated anchovie with citrus zest and toast* (G)

**GAMBA VERMELLA DE LA LLOTJA AMB CREMÓS**

**DE MARISC I OLI D'ALL ~ 38 eur**

*Gamba roja de la lonja con cremoso  
de marisco y aceite de ajo*

*Red prawn from the market with seafood  
cream and garlic oil* (V) (G)

**ZAMBURIÑES A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT**

**I ESCUMA DE PARMESÀ ~ 24 eur**

*Zamburiñas a la plancha con ajo y perejil  
y espuma de parmesano*

*Grilled scallops with garlic and parsley  
and parmesan foam* (G)

**PERNIL 100% IBÈRIC DE GLÀ  
AMB PA AMB TOMÀQUET ~ 50 eur**

Jamón 100% ibérico de bellota con pan con tomate  
*100% acorn-fed iberian ham with tomato bread* (V) (G)

**PATATES BRAVES ~ 8 eur**

Patatas bravas · *Patatas bravas*

**CROQUETA DE PERNIL IBÈRIC ~ 3 eur ud./each**  
Croqueta de jamón ibérico · *Iberian ham croquette*

**CROQUETA DE CEPS ~ 3 eur ud./each**

Croqueta de ceps · *Mushrooms croquette* (V) (G)

**BOMBA DE LA BARCELONETA AMB MELÓS DE  
VEDELLA I ALL-I-OLI D'ALLS ROSTITS ~ 12 eur**

Bomba de la barceloneta con meloso de  
ternera y alioli de ajos asados  
*Barceloneta bomba with braised veal  
and roasted garlic alioli*

**SELECCIÓ DE FORMATGES DEL NOSTRE CARRO ~ 28 eur**

Selección de quesos de nuestro carro  
*Selection of cheeses from our trolley*

**STEAK TÀRTAR AMB BUNYOLS DE PATATA  
I ROVELL D'OU CURAT ~ 24 eur**

Steak tartar con buñuelos de patata y yema curada  
*Steak tartare with potato fritters and cured egg yolk*

~

# PER ACOMPANYAR

PARA ACOMPAÑAR / *SIDE ORDER*

**PA AMB TOMÀQUET ~ 6 eur**

Pan con tomate · *Tomato bread*

(V) (G) (W) (G)

**PEBROTS DE PADRÓN ~ 7 eur**

Pimientos de padrón · *Padrón peppers*

(V) (W) (G) (G)

**VERDURES DE TEMPORADA SALTEJADES ~ 12 eur**

Verduras de temporada salteadas  
*Sautéed seasonal vegetables*

(V) (G) (W) (G) (G)

**PATATES FREGIDES ~ 7 eur**

Patatas fritas · *French fries*

(V)



# PLATETS

## PLATILLOS

### OUS ESTRELLATS AMB PERNIL IBÈRIC

Huevos estrellados con jamón ibérico

*Fried eggs with Iberian ham*

Normal ~ 18 eur

Amb Tòfona · Con Trufa · *With Truffle* ~ 26 eur

Amb Caviar · Con Caviar · *With Caviar* ~ 42 eur



### ARRÒS DE SÍPIA DE COSTA AMB GAMBA VERMELLA I ALL-I-OLI DE SAFRÀ ~ 27 eur

Arroz de sepia de costa con gamba roja  
y alioli de azafrán

*Coastal cuttlefish rice with red shrimp  
and saffron alioli*



### ARRÒS MELÓS DE LLAMÀNTOL ~ 39 eur

Arroz meloso de bogavante · *Creamy lobster rice*



### ARRÒS DE VERDURES DE TEMPORADA AMB OLI D'HERBES VERDES ~ 21 EUR

Arroz de verduras de temporada  
con aceite de hierbas verdes

*Seasonal vegetable rice with green herb oil*



### BACALLÀ AMB SAMFAINA I ALL-I-OLI D'ALLS ROSTITS GRATINATS ~ 24 eur

Bacalao con samfaina y alioli  
de ajos asados gratinados

*Cod with ratatouille and gratinated  
roasted garlic alioli*



### POP AL FORN AMB PATATES I MAIONESA DE PEBRE DE LA VERA ~ 23 eur

Pulpo al horno con patatas y mayonesa  
de pimentón de la vera

*Baked octopus with potatoes and vera  
pepper mayonnaise*





# PLATETS

## PLATILLOS

### CALAMAR DE LA COSTA AMB REDUCCIÓ DE MARISC I PIPARRA BASCA ~ 19 eur

Calamar de la costa con reducció de marisco  
y piparra vasca

*Coastal squid with seafood reduction  
and Basque piparra*



### FILETS DE MOLL A LA BILBAÏNA AMB OUS DE TRUITA DEL PIRINEU ~ 26 eur

Filetes de salmoneu a la bilbaína con huevas  
de trucha del pirineo

*Red mullet fillets "a la bilbaína"  
with pyrenean trout roe*



### CANELÓ DE POLLASTRE AMB EL SUC DEL SEU ROSTIT I CRUIXENT DE PARMESÀ ~ 22 eur

Canelón de pollo con el jugo  
de su asado y crujiente de parmesano

*Chicken cannelloni with its roast  
juice and crispy parmesan*

### ESPATLLA DE XAI A LA RATAFIA AMB CIGRONS ~ 26 eur

Espaldita de cordero a la ratafia  
con garbanzos

*Lamb shoulder with ratafia and chickpeas*



### FILET DE VEDELLA AMB DEMIGLACE, FOIE I PADRÓN ~ 36 eur

Solomillo de ternera con demiglace,  
foie y padrón

*Beef tenderloin with demi-glace,  
foie, and padrón peppers*



### FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA I BUNYOLS CRUIXENTS DE PATATA ~ 24 eur

Fricandó de ternera con setas de temporada  
y buñuelos crujientes de patata

*Beef fricandó with seasonal mushrooms  
and crispy potato fritters*



~

# CLÀSSICS MOBCN

CLÁSICOS MOBCN / MOBCN CLASSICS

**BURRATA, ANXOVES I TOMÀQUET ~ 21 eur**

Burrata, anchoas y tomate  
*Burrata, anchovies, and tomato*



**AMANIDA DE GRAVLAX DE SALMÓ,  
COGOMBRE I ALVOCAT ~ 16 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 ~ 16 eur**

Spaghetti estilo amatriciana  
*Amatriciana style spaghetti*

**RIGATONI AL PESTO D'ALFÀBREGA ~ 18 eur**

Rigatoni al pesto de albahaca  
*Rigatoni with basil pesto*

**CLUB SANDWICH MOBCN ~ 24 eur**

Club sandwich MOBCN  
*MOBCN club sandwich*

**TORRADA DE PA DE COCA AMB PERNIL IBÈRIC  
I FORMATGE MANXEC ~ 22 eur**

Planchado de pan de coca con jamón ibérico  
y queso manchego  
*Toasted coca bread with Iberian ham  
and manchego cheese*

**HAMBURGUESA BIG MO ~ 25 eur**

*Big MO burger*

**HAMBURGUESA VEGANA ~ 22 eur**

*Vegan burger*



# POSTRES

## DESSERTS

CREMA CATALANA ~ 10 eur ☼

CREMÓS DE MANGO AMB SORBET DE PASSIÓ

I CRUIXENT DE COCO ~ 11 eur ☺☑☼☽☹

Cremoso de mango con sorbete de pasión y crujiente de coco  
*Mango cream with passion fruit sorbet and coconut crisp*

PA AMB XOCOLATA, OOVE I SAL ~ 11 eur

Pan con chocolate, AOVE y sal

*Bread with chocolate, EVOO, and salt*

AMANIDA DE FRUITA FRESCA DE TEMPORADA ~ 9 EUR

Ensalada de fruta fresca de temporada

*Seasonal fresh fruit salad* ☺☑☼☽☹

~

# LAPACA

Del/From 1 OCT a/to 10 NOV

POP-UP EXCLUSIVA / LIMITED TIME POP-UP

## SACHER

PA DE PESSIC, XOCOLATA, ALBERCOC, MANGO ~ 9 EUR

Bizcocho, chocolate, albaricoque, mango

*Sponge cake, chocolate, apricot, mango*

## ÒPERA ÓPERA OPERA

PA DE PESSIC D'AMETLLA, XOCOLATA,

CAFÈ, CAMEL ~ 9 eur

Bizcocho de almendra, chocolate, café, caramelo

*Almond sponge cake, chocolate, coffee, caramel*

## FESTUC PISTACHO PISTACHIO

PA DE PESSIC, FESTUC, GERD, XOCOLATA ~ 9 eur

Bizcocho, pistacho, frambuesa, chocolate

*Sponge cake, pistachio, raspberry, chocolate*

## CARBASSA CALABAZA PUMPKIN

PA DE PESSIC DE CEREALS, XOCOLATA,

TARONJA, CANYELLA ~ 10 eur

Bizcocho de cereales, chocolate, naranja, canela

*Cereal sponge cake, chocolate, orange, cinnamon*

## FORMATGE QUESO CHEESE

GALETA MARIA, MASCARPONE, GINGEBRE,

XOCOLATA, CIRERA ~ 10 eur

Galleta María, mascarpone, jengibre, chocolate, cereza

*Maria cookie, mascarpone, ginger, chocolate, cherry*

BOMBÓ DE LLIMONA, YUZU I AVELLANA (caixa) ~ 17 eur

Bombón de limón, yuzu y avellana (caja)

*Lemon, yuzu and hazelnut bonbon (box)*





Mandarin Oriental, Barcelona  
Passeig de Gràcia, 38-40, 08007 Barcelona, Spain  
Tel. +34 93 151 8888  
[mobcn-blanc@mohg.com](mailto:mobcn-blanc@mohg.com) | [mandarinoriental.com](http://mandarinoriental.com)  
[@mo\\_barcelona](#)