

Blanc



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

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 🍷

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 CEPES ~ 3 eur ud./each

Croqueta de ceps · *Mushrooms croquette* 🍷🍷

**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*

🍷🍷🍷🍷

PEBROTS DE PADRÓN ~ 7 eur

Pimientos de padrón · *Padrón peppers*

🍷🍷🍷🍷

VERDURES DE TEMPORADA SALTEJADES ~ 12 eur

Verduras de temporada salteadas
Sautéed seasonal vegetables

🍷🍷🍷🍷🍷🍷

PATATES FREGIDES ~ 7 eur

Patatas fritas · *French fries*

🍷



PLATETS

PLATILLOS

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

Calamar de la costa con reducci3n 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 salmonete a la bilbaïna con huevas
de trucha del pirineo

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



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

Canel3n 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 PADR3N ~ 36 eur

Solomillo de ternera con demiglace,
foie y padr3n

*Beef tenderloin with demi-glace,
foie, and padr3n peppers*



FRICAND3 DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA I BUNYOLS CRUIXENTS DE PATATA ~ 24 eur

Fricand3 de ternera con setas de temporada
y buñuelos crujientes de patata

*Beef fricand3 with seasonal mushrooms
and crispy potato fritters*





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*



~

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 🍷🍋🍷🌿🍷🍷

~

DE LA NOSTRA VITRINA

DE NUESTRA VITRINA
FROM OUR CABINET

MOUSSE DE XOCOLATA AMB PRALINÉ DE NOU ~ 9 eur 🌿

Mousse de chocolate con praliné de nuez
Chocolate mousse with hazelnut praline

CHEESECAKE AMB MELMELADA DE RUIBARBRE,
GERD I MADUIXA ~ 9 eur 🌿

Cheesecake con mermelada de ruibarbo, frambuesa y fresa
Cheesecake with rhubarb, raspberry and strawberry jam

CHOUX DE CHANTILLY DE PISTATXO I GERD ~ 9 eur

Choux de chantilly de pistacho y frambuesa
Pistachio and raspberry chantilly choux

PASTÍS DE LLIMONA ~ 9 eur

Pastel de limón · *Lemon pie*

PINYA COLADA MOBCN ~ 9 eur 🌿

Piña colada MOBCN



Mandarin Oriental, Barcelona
Passeig de Gràcia, 38-40, 08007 Barcelona, Spain
Tel. +34 93 151 8888
mobcn-blanc@mohg.com | mandarinoriental.com
[@mo_barcelona](#)