

Los Mediodías de Blanc  
*Blanc Midday*

# Els Migdies de Blanc



MANDARIN ORIENTAL  
BARCELONA



## EL MENÚ DE BLANC

The Blanc Menu

### TAPES / Tapas

### CLÀSSICS MOBCN

Clásicos MOBCN · *MOBCN Classics*

### POSTRES / DE LA NOSTRA VITRINA

Postres / De nuestra vitrina

*Desserts / From our cabinet*

### 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.

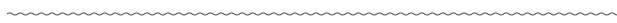
Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, disponemos de un menú con todos los alérgenos.

*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*

# EL MENÚ DE BLANC

48 EUR

COPA DE CAVA O VI I AIGUA I CAFÈ INCLOSOS

Copa de cava o vino y agua y café incluido

ELS MENÚS HAN DE SER A TAULA COMPLETA

Los menús tienen que ser a mesa completa

## ENTRANTE

**SSAM DE POLLASTRE YAKINIKU AMB AMANIDA DE PAPAIA I ENCURTITS** (V) (V) (V)

Ssam de pollo yakiniku con ensalada de papaya y encurtidos

**AJOBLANCO D'AMETLLA TORRADA AMB SARDINA FUMADA I TÀRTAR DE TOMÀQUET AMB SALSÀ DE SÈSAM**

Ajoblanco de almendra tostada con sardina ahumada y tartar de tomates con salsa de sésamo (V) (V) (V)

**ESCALIVADA DE PEBROTS I ALBERGÍNIA AMB PURÈ DE PÈSOLS I "SAMBAL TEMPEH"** (V) (V)

Escalivada de pimientos y berenjena con puré de guisantes y "sambal tempeh"

## PRINCIPAL

**GUISAT DE CIGRONS AMB TOFU FREGIT I PICO DE GALLO** (V) (V) (V) (V) (V)

Guiso de garbanzos con tofu frit y pico de gallo

**CORVALL EN SALSÀ VERDA DE DASHI, ENDÍVIA, PATATES BABY I ESPÀRRECS VERDS**

Corvina en salsa verde de dashi, endivia, patatas baby y espárragos verdes

**ARRÒS MELÓS ESTIL "CALÇOTADA": ROMESCO DE MISO, CALÇOTS, PANXETA DE PORC I KATSUBUSHI**

Arroz meloso estilo "calçotada": romesco de miso, calçots, panceta de cerdo y katsoubushi

## POSTRE

**MATCHA CHEESECAKE AMB SORBET DE YUZU I CRUIXENT DE SÈSAM**

Matcha cheesecake con sorbete de yuzu y crujiente de sésamo

**SOPA CALENTA DE XOCOLATA AMB SORBET DE PLÀTAN I CREMÓS DE CACAUET**

Sopa caliente de chocolate con sorbete de plátano y cremoso de cacahuete

**PINYA OSMOTITZADA AMB MENTA, RASPADETA DE LLIMA I GEL DE CANYA**

Piña osmotizada con menta, raspadilla de lima y gel de caña (V) (V) (V) (V) (V) (V)

# THE BLANC MENU

EUR 48

A GLASS OF CAVA OR  
WINE, WATER, AND  
COFFEE INCLUDED

THE MENUS ARE  
INTENDED FOR  
THE WHOLE TABLE

## STARTER

YAKINIKU CHICKEN SSAM WITH PAPAYA  
SALAD, AND PICKLES (C)(V)(G)(N)

TOASTED ALMOND AJOBLANCO WITH SMOKED  
SARDINE, AND TOMATO TARTARE WITH  
SESAME SAUCE (C)(V)(G)(N)

ROASTED PEPPERS AND EGGPLANT WITH PEA  
PURÉE, AND "SAMBAL TEMPEH" (C)(V)

## MAIN COURSE

CHICKPEA STEW WITH FRIED TOFU,  
AND PICO DE GALLO (C)(V)(G)(N)(L)(O)

MEAGRE FISH IN DASHI GREEN SAUCE,  
ENDIVE, BABY POTATOES, AND GREEN  
ASPARAGUS

CREAMY RICE "CALÇOTADA" STYLE:  
MISO ROMESCO, CALÇOTS, PORK BELLY,  
AND KATSUBUSHI

## DESSERT

MATCHA CHEESECAKE WITH YUZU SORBET,  
AND SESAME CRISP

WARM CHOCOLATE SOUP WITH BANANA  
SORBET, AND PEANUT CREAM

OSMOTIZED PINEAPPLE WITH MINT,  
LIME GRANITA, AND SUGARCANE GEL

(C)(V)(G)(N)(L)(O)



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



# TAPES

## TAPAS

---

### PERNIL IBÈRIC 100% AMB PA AMB TOMÀQUET ~ 50 EUR

Jamón ibérico 100% con pan con tomate 🍷

*100% Iberian ham with tomato bread*

### OSTRA · OYSTER FINE DE CLAIRE N°2

Al natural · Natural ~ 7 EUR / Ud. 🍷🍷

Japonesa · Japanese style ~ 8,5 EUR / Ud. 🍷

### SURTIT D'OLIVES MARINADES I PATATES CHIPS ~ 9 EUR

Surtido de aceitunas marinadas y patatas chips

*Assorted marinated olives, and potato chips*

### TORRADA D'ANXOVA 00 AMB MANTEGA FUMADA ~ 4,5 EUR

Tostada de anchoa 00 con mantequilla ahumada

*Toast with anchovy 00, and smoked butter*

### CROQUETA DE PERNIL IBÈRIC O DE CEPES

Croqueta de jamón ibérico · Iberian ham croquette ~ 3,5 EUR / Ud.

Croqueta de ceps · Wild mushroom croquette ~ 3 EUR / Ud.



### TRUITETA DE CAMARONS ~ 10 EUR 🍷

Tortillita de camarones · Crispy shrimp fritter

### LES NOSTRES BRAVES CRUIXENTS

#### AMB ALLIOLI D'ALLS ROSTITS ~ 8 EUR

Nuestras bravas crujientes con alioli de ajos asados

*Our crispy bravas with roasted garlic aioli*

### BOMBÓ DE TRUITA DE PATATES 🍷

#### HOMENATGE MO-RTZ ~ 13 EUR

Bombón de tortilla de patata homenaje MO-RTZ

*Spanish omelette bonbon tribute to MO-RTZ*

### PANIPURI DE TÀRTAR DE SALMÓ 🍷

#### AMB GINGEBRE I CEBÀ XINESA ~ 10 EUR

Panipuri de tartar de salmón con jengibre y cebolla china

*Panipuri with salmon tartare, ginger, and spring onion*

### ZAMBURINYES AMB ALL I JULIVERT

#### I ESCUMA DE PARMESÀ ~ 24 EUR

Zamburinas con ajo y perejil y espuma de parmesano

*Zamburinas with garlic, parsley, and parmesan foam*



# CLÀSSICS MOBCN

CLÁSICOS MOBCN / MOBCN CLASSICS

---

## BURRATA, ANXOVES I TOMÀQUETS

DE TEMPORADA ~ 21 EUR (🌱) (🌾)

Burrata, anchoas y tomates de temporada

*Burrata, anchovies, and seasonal tomatoes*

## AMANIDA DE GRAVLAX DE SALMÓ,

COGOMBRE I ALVOCAT ~ 17 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 ~ 19 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 CAPRESSE: TOMÀQUET, MOZZARELLA

I PESTO D'ALFÀBREGA ~ 18 EUR

Tosta Capresse: tomate, mozzarella y pesto de albahaca

*Capresse toast: tomato, mozzarella, and basil pesto*

## PEPITO: VEDELLA, PEBROTS ROSTITS I RÚCULA ~ 28 EUR

Pepito: ternera, pimientos asados y rúcula (🌱) (🌾)

*Pepito sandwich: beef, roasted peppers, and rocket*

## HAMBURGUESA BIG MO ~ 25 EUR

*Big MO burger*

## HAMBURGUESA VEGANA ~ 22 EUR (🌱) (🌾)

*Vegan burger*

## PEIX DEL DIA AMB VERDURES SALTEJADES ~ 28,5 EUR

Pescado del día con verduras salteadas

*Market Fish of the Day with sautéed vegetables*

## FILET DE VEDELLA AMB PURÉ DE PATATES

I DEMI-GLACE ~ 38 EUR

Solomillo de ternera con puré de patatas y demi-glace

*Beef tenderloin with mashed potatoes, and demi-glace*

~

# POSTRES

## DESSERTS

---

### CREMA CATALANA CLÀSSICA ~ 10 EUR 🍷

Crema catalana clàssica · *Classic Catalan cream*

### BABA DE MANGO AMB CHANTILLY DE VAINILLA DE MADAGASCAR ~ 11 EUR

Baba de mango con chantilly de vainilla de Madagascar  
*Mango baba with Madagascar vanilla chantilly*

### COULANT DE XOCOLATA AMB GIANDUJA ~ 11 EUR 🍷🍷

Coulant de chocolate con gianduja  
*Chocolate coulant with gianduja*

### PÚDING DE DÀTILS AMB SORBET DE COCO ~ 11 EUR

Pudding de dàtils con sorbete de coco (V) 🍷🍷  
*Date pudding with coconut sorbet*

### SELECCIÓ DE FORMATGES ~ 28 EUR 🍷

Selección de quesos · *Selection of cheeses*

~

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



Las Noches de Blanc  
*Blanc Nights*

**Les Nits  
de Blanc**



MANDARIN ORIENTAL  
BARCELONA



## TAPES / Tapas

### ESPECIALS DE TEMPORADA

Especiales de temporada  
*Season specials*

### DEL L'HORT, DEL MAR, DE LA MUNTANYA, I POSTRES

Del huerto, del mar, de la montaña, y postres  
*From the garde, from the sea, from the mountain, and desserts*

### CLÀSSICS MOBCN

Clásicos MOBCN · *MOBCN Classics*

### POSTRES / DE LA NOSTRA VITRINA

Postres / De nuestra vitrina  
*Desserts / From our cabinet*

### TOTS ELS NOSTRES PEIXOS, CACAO, CAFÈ I TE SÓN PRODUCTES AMB CERTIFICAT SOSTENIBLE.

Todos nuestros pescados, cacao, cafés y té 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*



# TAPES

## TAPAS

---

### PERNIL IBÈRIC 100% AMB PA AMB TOMÀQUET ~ 50 EUR

Jamón ibérico 100% con pan con tomate 🍷

*100% Iberian ham with tomato bread*

### OSTRA · OYSTER FINE DE CLAIRE N°2

A1 natural · Natural ~ 7 EUR / Ud. 🍷 🍷

Japonesa · Japanese style ~ 8,5 EUR / Ud. 🍷

### SURTIT D'OLIVES MARINADES I PATATES CHIPS ~ 9 EUR

Surtido de aceitunas marinadas y patatas chips

*Assorted marinated olives, and potato chips*

### TORRADA D'ANXOVA 00 AMB MANTEGA FUMADA ~ 4,5 EUR

Tostada de anchoa 00 con mantequilla ahumada

*Toast with anchovy 00, and smoked butter*

### CROQUETA DE PERNIL IBÈRIC O DE CEPES

Croqueta de jamón ibérico · Iberian ham croquette ~ 3,5 EUR / Ud.

Croqueta de ceps · Wild mushroom croquette ~ 3 EUR / Ud.



### PEBROTS DE PADRÓN ~ 7 EUR 🍷 🍷 🍷 🍷

Pimientos de padrón · Padrón peppers

### TRUITETA DE CAMARONS ~ 10 EUR 🍷

Tortillita de camarones · Crispy shrimp fritter

### LES NOSTRES BRAVES CRUIXENTS AMB ALLIOLI D'ALLS ROSTITS ~ 8 EUR

Nuestras bravas crujientes con alioli de ajos asados


*Our crispy bravas with roasted garlic aioli*

### BOMBÓ DE TRUITA DE PATATES 🍷

### HOMENATGE MO-RTZ ~ 13 EUR

Bombón de tortilla de patata homenaje MO-RTZ

*Spanish omelette bonbon tribute to MO-RTZ*

**PANIPURI DE TÀRTAR DE SALMÓ AMB GINGEBRE  
I CEBÀ XINESA ~ 10 EUR** 

Panipuri de tartar de salmón con jengibre y cebolla china  
*Panipuri with salmon tartare, ginger, and spring onion*

**ZAMBURINYES AMB ALL I JULIVERT  
I ESCUMA DE PARMESÀ ~ 24 EUR**

Zamburinas con ajo y perejil y espuma de parmesano  
*Zamburinas with garlic, parsley, and parmesan foam*

**EL BONÍTOL ENCEBAT D'ANA AMB ENVINAGRATS  
I QUINOA INFLADA ~ 12 EUR**

El Bonito encebollado de "Ana" con encurtidos  
y quinoa suflada

*Ana's onion-marinated bonito with pickles,  
and puffed quinoa*

**POP AMB FORMATGE TETILLA I PEBRE VERMELL  
DE LA VERA ~ 22 EUR** 

Pulpo con queso tetilla y pimentón de la Vera  
*Octopus with tetilla cheese, and La Vera paprika*


**MOLLET DE SECRET IBÈRIC AMB MAIONESA  
ANTICUCHERA I CEBÀ ENVINAGRADA ~ 11 EUR**

Mollete de secreto ibérico con mayonesa anticuchera  
y cebolla encurtida

*Iberian pork mollete with anticuchera mayonnaise,  
and pickled onion*

**ENTREPÀ DE CALAMARS AMB MAIONESA  
DE YUZU ~ 12,5 EUR** 

Bocadillo de calamares con mayonesa de yuzu  
*Calamari sandwich with yuzu mayonnaise*

**STEAK TÀRTAR AMB EL SEU MOLL D'OS  
I BUNYOLS DE PATATA ~ 34 EUR** 

Steak tartar con su tuétano y buñuelos de patata  
*Steak tartare with its bone marrow, and potato fritters*



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



# ESPECIALS DE TEMPORADA

ESPECIALES DE TEMPORADA  
SEASONAL SPECIALS

**AJOBLANCO D'AMETLLA TORRADA AMB SARDINA FUMADA I TÀRTAR DE TOMÀQUET AMB SALSA DE SÈSAMS ~ 16 EUR**

Ajoblanco de almendra tostada con sardina ahumada y tartar de tomates con salsa de sésamo

*Toasted almond ajoblanco with smoked sardine, and tomato tartare with sesame sauce*



**ARRÒS MELÓS ESTIL "CALÇOTADA": ROMESCO DE MISO, CALÇOTS, PANXETA DE PORC I KATSOUBUSHI ~ 18 EUR**

Arroz meloso estilo "calçotada": romesco de calçots, panceta de cerdo y katsoubushi

*Creamy rice "calçotada" style: miso romesco, calçots, pork belly, and katsoubushi*

**FRICANDÓ DE VEDELLA ~ 24 EUR** 

Fricandó de ternera · *Veal fricandó*



## DE L'HORT





DE LA HUERTA  
FROM THE GARDEN

**CURRI DE MONIATO AMB LLENTIES GUISADES I ALVOCAT ~ 16 EUR**    

Curry de boniato con lentejas guisadas y aguacate  
*Sweet potato curry with stewed lentils, and avocado*

**Amb pollastre · Con pollo · With chicken ~ 19 eur**

**Amb llagostins · Con langostinos · With prawns ~ 23 eur**

**TÀRTAR DE TOMÀQUETS DE TEMPORADA I SEMISECS AMB OLIVA KALAMATA ~ 15 EUR**    

Tartar de tomates de temporada y semisecos con aceituna Kalamata

*Seasonal and semi-dried tomato tartare with Kalamata olive*

**ARRÒS DE L'HORT AMB SALSA ROMESCO ~ 21 EUR**

Arroz de la huerta con salsa romesco    

*Garden rice with romesco sauce*



## DEL MAR

FROM THE SEA

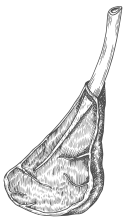
---

### PEIX DEL DIA AL FORN AMB BEURRE BLANC I BIMBI, ESPÀRRECS ~ 28,5 EUR

Pesca del dia al horno con beurre blanc y bimi, espàrrags  
*Oven-baked fish of the day with beurre blanc, bimi, asparagus*

### ARRÒS DE SÍPIA DE LA COSTA I GAMBA VERMELLA AMB ALLIOLI DE SAFRÀ ~ 28 EUR

Arroz de sepia de la costa y gamba roja con alioli de azafrán  
*Coastal cuttlefish and red prawn rice with saffron aioli*



## DE LA MUNTANYA

DE LA MONTAÑA  
FROM THE MOUNTAIN

---

### FILET AL FORN AMB CAFÈ DE PARÍS I PARMENTIER ~ 38 EUR

Solomillo al horno con café de París y parmentier  
*Oven-roasted tenderloin with Café de Paris, and parmentier*




### COSTELLETES DE XAI AMB ESCALIVADA FUMADA I CREMÓS DE IOGURT I MENTA ~ 36 EUR

Chuletitas de cordero con escalivada ahumada y cremoso de yogur y menta

*Lamb chops with smoked escalivada, and creamy yoghurt & mint*

### LLOM DE WAGYU AMB AMANIDA DE BROTS TENDRES ~ 68 EUR

Lomo de Wagyu con ensaladita de brotes tiernos

*Wagyu loin with baby greens salad   *



## DEL MAR I LA MUNTANYA

DEL MAR Y LA MONTAÑA  
FROM THE SEA AND THE MOUNTAIN

---

### CALAMAR FARCIT DE BUTIFARRA DEL PEROL, GAMBES I BOLETS ~ 21 EUR

Calamar relleno de butifarra del perol, gambas y setas

*Stuffed squid with butifarra del perol, prawns, and mushrooms*

### MANDONGUILLES DE L'AVI "JOAN" AMB SÍPIA DE LA COSTA I PÈSOLS ~ 20 EUR

Albóndigas del abuelo "Joan" con sepia de la costa y guisantes

*Grandfather "Joan's" meatballs with coastal cuttlefish, and peas*



# CLÀSSICS MOBCN

CLÁSICOS MOBCN / MOBCN CLASSICS

---

## BURRATA, ANXOVES I TOMÀQUETS DE TEMPORADA ~ 21 EUR

Burrata, anchoas y tomates de temporada  
*Burrata, anchovies, and seasonal tomatoes*

## AMANIDA DE GRAVLAX DE SALMÓ, COGOMBRE I ALVOCAT ~ 17 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 ~ 19 EUR

Spaghetti estilo amatriciana · *Amatriciana style spaghetti*

## RIGATONI AL PESTO D'ALFÀBREGA ~ 18 EUR

Rigatoni al pesto de albahaca · *Rigatoni with basil pesto*

## ARRÒS FREGIT AMB VERDURES I OU

Arroz frito con verduras y huevo  
*Fried rice with vegetables, and egg*

Amb verdures · Con verduras · *With vegetables* ~ 16 EUR

Amb vedella · Con ternera · *With beef* ~ 21 EUR

Amb gambes · Con gambas · *With shrimps* ~ 20 EUR

## SOPA TOM YAM AMB GAMBES I BOLETS ~ 24 EUR

Sopa Tom Yam con gambas y setas

*Tom Yam soup with shrimps, and mushrooms*

## CLUB SANDWICH MOBCN ~ 24 EUR

Club sandwich MOBCN · *MOBCN club sandwich*

## TORRADA CAPRESSE: TOMÀQUET, MOZZARELLA I PESTO D'ALFÀBREGA ~ 18 EUR

Tosta Capresse: tomate, mozzarella y pesto de albahaca  
*Capresse toast: tomato, mozzarella, and basil pesto*

## PEPITO: VEDELLA, PEBROTS ROSTITS I RÚCULA ~ 28 EUR

Pepito: ternera, pimientos asados y rúcula

*Pepito sandwich: beef, roasted peppers, and rocket*

## HAMBURGUESA BIG MO ~ 25 EUR

*Big MO burger*

## HAMBURGUESA VEGANA ~ 22 EUR

*Vegan burger*



# POSTRES

## DESSERTS

---

### CREMA CATALANA CLÀSSICA ~ 10 EUR 🌿

Crema catalana clásica · *Classic Catalan cream*

### BABA DE MANGO AMB CHANTILLY DE VAINILLA DE MADAGASCAR ~ 11 EUR

Baba de mango con chantilly de vainilla de Madagascar  
*Mango baba with Madagascar vanilla chantilly*

### COULANT DE XOCOLATA AMB GIANDUJA ~ 11 EUR 🌿🌿

Coulant de chocolate con gianduja  
*Chocolate coulant with gianduja*

### PÚDING DE DÀTILS AMB SORBET DE COCO ~ 11 EUR

Pudin de dátiles con sorbete de coco 🌿🌿🌿  
*Date pudding with coconut sorbet*

### SELECCIÓ DE FORMATGES ~ 28 EUR 🌿

Selección de quesos · *Selection of cheeses*



# 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](mailto:mobcn-blanc@mohg.com) | [mandarinoriental.com](http://mandarinoriental.com)  
[@mo\\_barcelona](#)