

Blanc

Carta Menu

Dinar i sopar · Comida y cena
Lunch and dinner

A COMPARTIR *_ to share*

Pa de vidre amb tomàquet i OOVE 6 Pan de cristal con tomate y OOVE <i>Glass bread with tomato & EVOO</i> 🍷 🌱 🌿 🍷	Ostres · Ostras · Oysters <i>La Fine de Claire num. 2</i> Natural 🌿 🍷 8 eur / u.
Anxoves 0.0 i torrades 🍷 16 Anchoas 0.0 y tostaditas <i>Anchovies 0.0 & toasts</i>	Japonesa 🍷 9 eur / u. Japanese
Amanida Cèsar amb les mans 14 Ensalada César con las manos <i>Caesar salad with hand</i>	Croquetes Croquetas · Croquettes
Taula de paleta ibèrica i pa 🍷 28 amb tomàquet Tabla de paleta ibérica y pan con tomate <i>100% Iberian ham board with bread with tomato</i>	Pernil ibèric 3 eur / u. Jamón ibérico <i>Iberian ham</i>
Taula de pernil ibèric de gla 🍷 50 i pa amb tomàquet Tabla de jamón ibérico de bellota 80gr y pan con tomate <i>Acorn-fed Iberian ham board 80gr & bread with tomato</i>	Ceps veganes 🌱 🍷 3 eur / u. Ceps veganas <i>Vegan mushrooms</i>
Selecció del Carro de Formatges Selección del Carro de Quesos <i>Cheese Trolley selection</i>	Patates braves Blanc 8 Patatas bravas Blanc <i>Blanc braves potatoes</i>
4 Referències · Referencias · References 22	Pebrots del Padró 7 Pimientos del Padrón <i>Padrón peppers</i> 🍷 🌱 🌿 🍷 🍷
6 Referències · Referencias · References 32	



🍷 Sà Sano Healthy
🌱 Vegà Vegano Vegan
🍷 Vegetarià Vegetariano Vegetarian
🌿 Orgànic Orgánico Organic
🍷 Sense gluten Sin gluten Gluten free
🍷 Sense lactosa Sin lactosa Lactose free
🍷 Sense grassa Sin grasa Fat free

ENTRANTS

entrantes _ starters

- Burrata amb bulb de fonoll, col kale i vinagreta de tomàquet sec** ☯ 21
Burrata con bulbo de hinojo, col kale y vinagreta de tomate seco
Burrata with fennel bulb, kale & sundried tomato vinaigrette
- Amanida de quinoa, col kale, magrana i formatge halloumi** ☉☯☯ 19
Ensalada de quinoa, col kale, granada y queso halloumi
Quinoa salad, kale, pomegranate and halloumi cheese
- Amanida de temporada · Ensalada de temporada · Seasonal salad** ☉☑☑☯☑☑ 14
- Steak tartar de vedella madurada amb bunyols de patata i rovell d'ou curat** 24
Steak tartar de ternera madurada, buñuelos de patata y yema curada
Matured beef Steak tartare potato fritters & cured egg yolk
- Caneló rostit amb cruixent de parmesà · Canelón asado con crujiente de parmesano** 22
“Rostit” canneloni & crispy parmesan cheese

ARRÒS

arroz _ rice

- Arròs sec de sèpia i gamba vermella amb allioli de safrà** ☯☑ 29 eur / pp.
Arroz seco de sepia y gamba roja con alioli de azafrán
Dry rice with cuttlefish & red prawns with saffron aioli
- Arròs sec de verdura de temporada · Arroz seco de verdura de temporada** 20 eur / pp.
Paella with seasonal vegetable ☉☑☑☯☑☑
- Arròs cremós de llamàntol i bolets trompeta de la mort** ☯☑ 41 eur / pp.
Arroz cremoso de bogavante y setas trompeta de la muerte
Creamy rice with lobster & black chanterelles mushrooms
Min. 2 pax



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.

PEIX

pescado _ fish

Caponata de pop amb tàperes, olives i api envinagrats ☉ ☿	26
Caponata de pulpo con alcaparras, aceitunas y apio encurtido <i>Octopus caponata with capers, olives and pickled celery</i>	
Peix del dia amb puré de coliflor fumat i espinacs a la catalana ☿	32
Pescado del día con puré de coliflor ahumado y espinacas a la catalana <i>Fish of the day with smoked cauliflower puree & spinach Catalan style</i>	
Corball salvatge marinada amb espècies xineses i arrels de temporada ☿	30
Corvina salvaje marinada con especias chinas y raíces de temporada <i>Marinated meagre with chinese spices and seasonal roots</i>	

CARN

carne _ meat

Filet de vedella 300gr. amb patates fregides i pebrots del Padró ☿ ☿	48
Solomillo de ternera 300gr. con patatas fritas y pimientos de Padrón <i>300gr. Beef tenderloin with fried potatoes and Padrón peppers</i>	
Pollastre de pagès cruixent amb verdures rostides i vinagreta de yuzu ☉ ☿ ☿	24
Pollo de payés crujiente con verduras asadas y vinagreta de yuzu <i>Crispy chicken with roasted vegetables & yuzu vinaigrette</i>	
Mandonguilles de xai amb bimi i formatge feta	26
Albóndigas de cordero con bimi y queso feta <i>Lamb meatballs with bimi & feta cheese</i>	



POSTRES _ desserts

Pavlova amb fruita de temporada ☿ ☿ ☿ ☿	8
Pavlova con fruta de temporada · <i>Pavlova with seasonal fruits</i>	
Pastís del dia · Tarta del día · Cake of the day ☿	9
Selecció de xocolates · Selección de chocolates · Selection of chocolates	18
Cafè gourmand · Café gourmand · Gourmand coffee ☉ ☿ ☿ ☿ ☿	15
Fruita de temporada · Fruta de temporada · Seasonal fruit	12



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