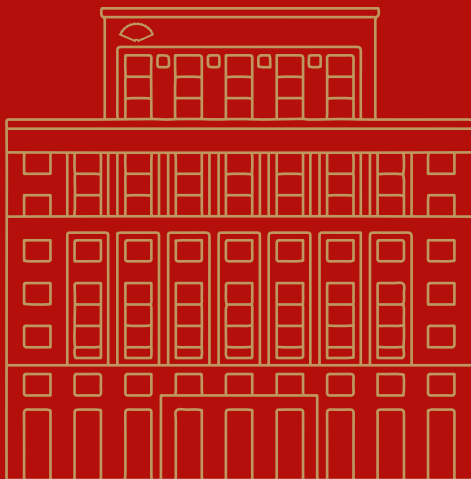


MANDARIN ORIENTAL

P A S S P O R T



T H E G R A N D T O U R

A F T E R N O O N T E A

A T B L A N C



The Grand Tour Afternoon Tea
at Blanc Restaurant

London / Paris / Barcelona /
Lago di Como / Zurich



MOHG04062025

MOHG04062025



Embarqui's en un viatge culinari per les destinacions més exquisides d'Europa amb "The Grand Tour Afternoon Tea", una col·laboració entre els nostres més prestigiosos hotels de Mandarin Oriental a Londres, París, Barcelona, Lago di Como i Zúric. Inspirada en la il·lustre tradició del Grand Tour del segle XVIII, aquesta interpretació moderna us transportarà a una aventura sensorial que rendeix homenatge a les riques tradicions culinàries de cada regió.

Embárguese en un viaje culinario por los destinos más exquisitos de Europa con "The Grand Tour Afternoon Tea", una colaboración entre nuestros más prestigiosos hoteles de Mandarin Oriental en Londres, París, Barcelona, el Lago di Como y Zúrich. Inspirada en la ilustre tradición del Grand Tour del siglo XVIII, esta interpretación moderna le transportará a una aventura sensorial que rinde homenaje a las ricas tradiciones culinarias de cada región.

Embark on a culinary journey through Europe's most exquisite destinations with 'The Grand Tour Afternoon Tea', a collaboration between the prestigious Mandarin Oriental hotels in London, Paris, Barcelona, Lake Como, and Zurich. Drawing inspiration from the illustrious 18th century Grand Tour tradition, this modern interpretation whisks you away on a sensory adventure that pays homage to the rich culinary traditions of each region.



MOHG04062025



LONDON 9 eur



LLIMA LLIMONA AMB TEA EARL GREY

Lima limón con té Earl Grey

Lime lemon with Earl Grey tea

Sense / Sin Gluten / Gluten free

MARIDEU-LO AMB... | MARÍDELO CON... | PERFECTLY PAIRS WITH...

Nyetimber Classic Cuvee NV, West Sussex & Hampshire

🍷 20 eur 🍷 100 eur



On conflueixen dos mons meravellosos.
Un lloc emblemàtic que es troba a Knightsbridge i Hyde Park.

Donde convergen dos mundos maravillosos.
Un lugar emblemático situado en Knightsbridge y Hyde Park.

*Where two wonderful worlds converge. An iconic landmark
that sits both on Knightsbridge and in Hyde Park.*

MOHG04062025



PARIS 9 eur

MOUSSE DE XOCOLATA 70% I VAINILLA

Mousse de chocolate 70% y vainilla
70 % chocolate mousse and vanilla

Sense / Sin Gluten / Gluten Free · Organic



MARIDEU-LO AMB... | MARÍDELO CON... | PERFECTLY PAIRS WITH...

Billecart-Salmon Le Reserve, AOP Champagne

🍷 25 eur 🍷 140 eur



Una celebració atemporal de París, inspirada en la moda i la creativitat artística, amb el suport del servei legendari de la marca.

Una celebración atemporal de París, inspirada en la moda y la creatividad artística, respaldada por el servicio legendario de la marca.

A timeless celebration of Paris, inspired by fashion, artistic creativity and underpinned by the brand's legendary service.

MOHG04062025



BARCELONA 9 eur



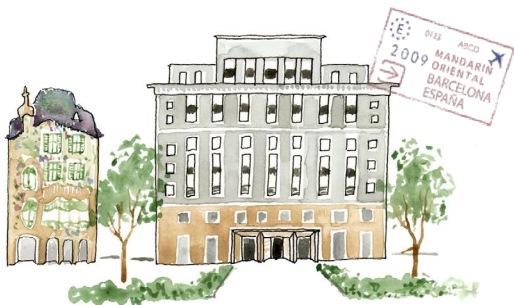
TARTELETA DE MADUIXA I NATA

Tartaleta de fresa y nata
Strawberry and cream tartlet

MARIDEU-LO AMB... | MARÍDELO CON... | PERFECTLY PAIRS WITH...

Mestres Coquet 2019, DO Cava

🍷 14 eur 🍷 70 eur



Un hotel exclusiu situat a Passeig de Gràcia, envoltat de botigues desitjades, joies del modernisme i obres emblemàtiques de Gaudí.

Un hotel exclusivo situado en Passeig de Gràcia, rodeado de tiendas codiciadas, joyas del modernismo y obras emblemáticas de Gaudí.

An exclusive hotel located on Passeig de Gràcia, home to sought-after shopping, historical modernist sights, and Gaudí's architectural gems.

MOHG04062025



LAGO DI COMO 9 eur

TIRAMISÚ CLÀSSIC

Tiramisú clàssic

Classic tiramisu



MARIDEU-LO AMB... | MARÍDELO CON... | PERFECTLY PAIRS WITH...

Ca' del Bosco Cuvee Prestige NV, DOCG Franciacorta

🍷 22 eur 🍷 110 eur



Un santuari de calma, enclavat a la vora assolellada i boscosa del Llac de Como.

Un santuario de calma, enclavado en la orilla soleada y boscosa del Lago de Como.

A sanctuary of calm, nestled on the sunny forest shores of Lake Como.

MOHG04062025



ZURICH 9 eur



MOUSSE DE FORMATGE SUÏS AMB NOU I MEL

Mousse de queso suizo con nuez y miel

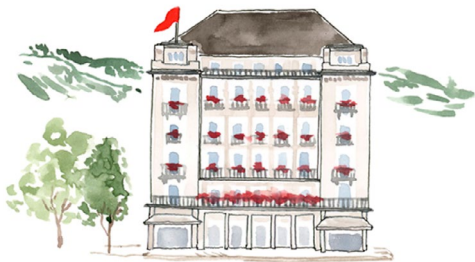
Swiss cheese mousse with walnut and honey

Sense / Sin Gluten / Gluten free

MARIDEU-LO AMB... | MARÍDELO CON... | PERFECTLY PAIRS WITH...

Maximin Grünhaus Sekt Riesling 2015, Mosel

🍷 18 eur 🍷 90 eur



Una destinació vibrant al cor de la ciutat, amb gastronomia gourmet i experiències memorables al voltant del llac de Zúric i el seu nucli antic.

Un destino vibrante en el corazón de la ciudad, con gastronomía gourmet y experiencias memorables alrededor del lago de Zúrich y su casco antiguo.

A vibrant destination in the heart of the city, offering gourmet dining and memorable experiences around Lake Zurich and its old town.

MOHG04062025



Tots els nostres restaurants i bars estan compromesos amb l'excel·lència culinària i amb una gestió ambiental i socialment responsable. Minimitzem la nostra petjada donant prioritat als ingredients locals i de temporada, eliminant els plàstics d'ús sol·lís i aplicant pràctiques estrictes de compostatge i reciclatge. Les nostres cartes exclouen amb orgull les espècies en perill d'extinció, i treballem activament per garantir que totes les nostres pràctiques de compra siguin beneficioses per a totes les parts implicades.

Todos nuestros restaurantes y bares están comprometidos con la excelencia culinaria y con una gestión ambiental y socialmente responsable. Minimizamos nuestra huella priorizando ingredientes locales y de temporada, eliminando los plásticos de un solo uso e implementando prácticas estrictas de compostaje y reciclaje. Nuestros menús excluyen con orgullo las especies en peligro de extinción y trabajamos activamente para garantizar que todas nuestras prácticas de compra sean beneficiosas para todas las partes involucradas.

All our restaurants and bars are committed to culinary excellence and operating with an environmentally and socially responsible approach. We minimise our footprint by prioritising local, seasonal ingredients, eliminating single-use plastics, and implementing strict composting and recycling practices. Our menus proudly exclude endangered species, and we are active in ensuring that all our purchasing practices are financially beneficial for everyone involved.

*The Grand Tour Afternoon Tea
at Blanc Restaurant*

Contact

Mandarin Oriental Hyde Park, London
molon-reservations@mohg.com
+44 (0)20 7235 2000

Mandarin Oriental, Paris
mopar-reservations@mohg.com
+33 (0)1 70 98 78 88

Mandarin Oriental, Barcelona
mobcn-info@mohg.com
+34 93 151 88 88

Mandarin Oriental, Lago di Como
mocmo-reservations@mohg.com
+39 031 32 511

Mandarin Oriental, Zurich
mozrh-reservations@mohg.com
+41 435 883 888

mandarinoriental.com





MOHG04062025



MANDARIN ORIENTAL

BARCELONA