

# Blanc



MANDARIN ORIENTAL  
BARCELONA

# EL MENÚ DE BLANC

## THE BLANC MENU

DISPONIBLE DE 13H A 15H I DE 20H A 22H  
*Available from 1 to 3 pm & from 8 to 10 pm*

## FÓRMULAS

A ESCOLLIR UN PLAT DE CADA  
*A escoger un plato de cada · To choose one dish of each*

### MENÚ EXPERIÈNCIA

*Menú Experiencia · Experience menu*

#### BENVINGUDA DEL CHEF

*Bienvenida del chef · Chef's welcome*

#### APERITIU + COPA DE CAVA

*Aperitivo + copa de cava  
Appetizer + glass of cava*

#### ENTRANT

*Entrante · Starter*

#### PRINCIPAL

*Main course*

#### POSTRES

*Postre · Dessert*

#### PETIT FOURS

**65 eur**

### MENÚ ESSÈNCIA

*Menú Esencia · Essence menu*

#### ENTRANT

*Entrante · Starter*

#### PRINCIPAL

*Main course*

#### POSTRES

*Postre · Dessert*

**40 eur**

AIGUA Y CAFÉ INCLOSOS  
*Agua y café incluidos · Water and coffee included*

ELS MENÚS HAN DE SER A TAULA COMPLETA  
*Los menús tienen que ser a mesa completa  
The menus are intended for the whole table*

## APERITIU · APERITIVO · APPETIZER

### **CURRI DE MONIATO, LLENTIA BELUGA I BOLETS DE TEMPORADA** (V) (W) (S) (B)

Curry de boniato, lenteja beluga y setas de temporada  
*Sweet potato curry, beluga lentils, and seasonal mushrooms*

### **BONÍTOL MARINAT, SALSA DE CEBA CAMEL·LITZADA I ENCURTITS** (S) (B)

Bonito marinado, salsa de cebolla caramelizada y encurtidos  
*Marinated tuna, caramelized onion sauce, and pickles*

### **SAQUET DE REMOLATXA I ALGA WAKAME AMB MAIONESA DE SÈSAM** (S) (B)

Saquito de remolacha y alga wakame con mayonesa de sésamo  
*Beetroot and wakame algae parcel with sesame mayonnaise*

## ENTRANT · ENTRANTE · STARTER

### **ALBERGÍNIA GLACEJADA AMB MISO, CRÈME FRAÎCHE I MONIATO**

Berenjena glaseada con miso, crème fraîche y boniato  
*Miso-glazed eggplant with crème fraîche and sweet potato*

### **RAVIOLI DE SÍPIA I GAMBA DE LA COSTA AMB VELOUTÉ DE MARISCOS I BOLETS**

Ravioli de sepia y gamba de la costa  
con velouté de mariscos y setas  
*Cuttlefish and coastal shrimp ravioli with seafood  
velouté and mushrooms*

### **RAMEN DE MISO DE CARBASSA, OU DE GUATLLA, ENOKI I ALGA NORI**

Ramen de miso de calabaza, huevo de codorniz, enoki y alga nori  
*Pumpkin miso ramen, quail egg, enoki mushrooms, and nori seaweed*



## PRINCIPAL · MAIN COURSE

### **CUIXA D'ÀNEC CONFITADA AMB SALSA HOISIN, PURÉ D'APIONABO I ENCURTITS**

Muslo de pato confitado con salsa hoisin,  
puré de apionabo y encurtidos  
*Confit duck leg with hoisin sauce, celeriac purée,  
and pickles*

### **TRUITA DEL PIRINEU AMB SALSA DE FONOLL I GALANGA I XIPS DE KALE** (S) (B)

Trucha del Pirineo con salsa de hinojo  
y galanga y chips de kale  
*Pyrenean trout with fennel and galangal  
sauce and kale chips*

### **COLIFLOR “DE CINE” AMB SALSA COREANA I MIX DE QUINOES** (V) (W)

Coliflor “de cine” con salsa coreana y mix de quinoas  
*“Movie star” cauliflower with korean sauce and quinoa mix*

## POSTRES · DESSERT

### **PASTÍS DE CARBASSA AMB PRALINÉ DE PIPA DE CARBASSA I TOFFEE DE MISO** (W) (S)

Pumpkin pie con praliné de pipa de calabaza y toffee de miso  
*Pumpkin pie with pumpkin seed praline and miso toffee*

### **CRÈME BRULÉE DE XOCOLATA 70% AMB GELAT DE 5 ESPÈCIES XINESES** (W) (S)

Crème brûlée de chocolate 70% con helado de 5 especias chinas  
*70% chocolate crème brûlée with five-spice ice cream*

### **ESPUMA DE IOGUR AMB GUAIABA I GALETA CRUIXENT DE XOCOLATA BLANCA** (S)

Espuma de yogur con guayaba y galleta crujiente  
de chocolate blanco  
*Yogurt foam with guava and crunchy white chocolate cookie*



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](#)