

Blanc



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

B RUNCH dels diumenges

BRUNCH DE LOS DOMINGOS
SUNDAY BRUNCH

DE 13H A 15H
FROM 1 TO 3 PM

BRUNCH

BUFET FRED A LA TAULA DEL XEF

Buffet fríu en la mesa del chef
Cold buffet on the chef's table

+

BUFET CALENT AL PAS DE CUINA

Buffet caliente en el pase de cocina
Hot buffet in the cooking area

+

BUFET DE LA NOSTRA TAULA DOLÇA EPICURIAN

Buffet de nuestra mesa dulce epicurian
Sweet buffet from our epicurian table

65 eur

PREGUNTI PEL NOSTRE PACK DE BEGUDES!

Pregunta por nuestro pack de bebidas
Ask about our drinks package!

Gaudiu del nostre Pack de Begudes, d'una selecta varietat de còctels artesanals i no es perdi els tres exclusius Bloody Marys amb Ketel One Vodka, acuradament elaborats amb ingredients frescos i de proximitat creats per alguns dels millors cocteleros de la ciutat.

Disfrute de nuestro Pack de Bebidas, de una selecta variedad de cócteles artesanales y no se pierda los tres exclusivos Bloody Marys con Ketel One Vodka, cuidadosamente elaborados con ingredientes frescos y de proximidad creados por algunos de los mejores cocteleros de la ciudad.

Enjoy our Beverage Pack, a select variety of artisanal cocktails and do not miss the three exclusive Bloody Marys made with Ketel One Vodka, carefully crafted with fresh and locally sourced ingredients created by some of the best bartenders in the city.

SELECCIÓN DEL BRUNCH

SELECCIÓN DEL BRUNCH · BRUNCH SELECTION

1. BUFFET FRÍO EN LA MESA DEL CHEF

JAMÓN IBÉRICO BY TORREÓN CORTADO A MANO POR UN ESPECIALISTA
Iberian ham by Torreón Hand-carved by a specialist

SELECCIÓN DE QUESOS AFINADOS NACIONALES,
MERMELADA Y FRUTOS SECOS
Selection of national aged cheeses, jam, and nuts

SELECCIÓN DE PANES DE HARINAS ECOLÓGICAS
Selection of breads made with organic flours

CONSERVAS Y SALAZONES GOURMET
Gourmet preserves and salted fish

SELECCIÓN DE MARISCO Y MARINADOS:
Selection of seafood and marinated dishes:

Ostra Fine de Eclair abierta al natural con sus guarniciones
Fine de Claire oyster served natural with its garnishes
Navaja al vapor con vinagreta de tomate
Steamed razor clam with tomato vinaigrette
Langostino estilo cóctel con salsa rosa
Cocktail-style prawn with cocktail sauce
Salmón fresco marinado estilo "Gravlax"
Fresh salmon marinated in "Gravlax" style

NUESTRO "SALAD BAR" PARA PREPARARSE UNA GUARNICIÓN
DE ENSALADA PARA TODOS LOS GUSTOS Y SABORES
*Our "Salad Bar" for preparing a salad garnish
to suit all tastes and flavours*

CARPACCIO DE SOLOMILLO DE TERNERA
Beef tenderloin carpaccio

2. BUFFET CALIENTE EN EL PASO DE COCINA

FIDEUÁ DE SEPIA DE LA COSTA CON GAMBA Y ALIOLI DE AZAFRÁN
Coastal cuttlefish fideuà with shrimp and saffron alioli

BACALAO CON SANFAINA Y GRATINADO DE AJOS ASADOS
Cod with ratatouille and roasted garlic gratin

RISSOTTO DE SETAS Y VERDURAS ACABADO AL MOMENTO EN RUEDA
DE QUESO PECORINO SARDO DE 15KG · Mushroom and vegetable
risotto finished in a 15kg wheel of Pecorino Sardo cheese

HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON PARMENTIER ESTILO
ROBUCHON Y SETAS DE TEMPORADA
*Low-temperature egg with Robuchon-style parmentier
and seasonal mushrooms*

CANELONES DE POLLO ASADO CON BECHAMEL TRADICIONAL
Roast chicken cannelloni with traditional béchamel

GUISO TRADICIONAL DE SEPIA CON GUISANTES Y MENTA
Traditional cuttlefish stew with peas and mint

LOMO BAJO DE TERNERA CON PATATAS BABY Y DEMIGLACE
Beef sirloin with baby potatoes and demi-glace

3. BUFFET DE NUESTRA MESA DULCE EPICURIAN

BROWNIE DE CHOCOLATE AL CORTE · *Chocolate brownie*

TARTA ESPECIAL DE DOMINGO AL CORTE · *Special Sunday cake*

SELECCIÓN DE MACARONS · *Selection of macarons*

TARDALETAS DE FRUTOS ROJOS Y LEMON PIE
Red fruit and lemon pie tartlets

SURTIDO DE COOKIES · *Assorted cookies*

SELECCIÓN DE PROFITEROLES · *Selection of "profiteroles"*

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA · *Seasonal fresh fruit*



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