

Afternoon
Tea

SWAROVSKI

x

Rosenthal

x



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA



L'ART DE GAUDIR

EL ARTE DE DISFRUTAR *THE SAVOIR-FAIRE*

Swarovski i Rosenthal presenten la col·lecció Signum, que fusiona la tradició de disseny de Rosenthal amb el savoir-faire de Swarovski. Amb patrons geomètrics cada peça irradia elegància i luxe. Mandarin Oriental, Barcelona completa aquesta experiència amb un deliciós afternoon tea a Blanc, on podreu gaudir d'infusions i delícies artesanals del nostre xef pastisser Josep Esturi i el xef executiu Marc de Martín.

Swarovski y Rosenthal presentan la colección Signum, que fusiona la tradición de diseño de Rosenthal con el savoir-faire de Swarovski. Con patrones geométricos cada pieza irradia elegancia y lujo. Mandarin Oriental, Barcelona completa esta experiencia con un delicioso afternoon tea a Blanc, donde podréis disfrutar de infusiones y delicias artesanales de nuestro chef pastelero Josep Esturi i el chef ejecutivo Marc de Martín.

Swarovski and Rosenthal introduce the Signum collection, blending Rosenthal's design tradition with Swarovski's renowned savoir-faire. Featuring geometric patterns each piece exudes elegance and luxury. Mandarin Oriental, Barcelona enhances this experience with an afternoon tea at Blanc, where you can savour teas and artisanal treats from our pastry chef Josep Esturi and our executive chef Marc de Martín.

DEL 5 DE DESEMBRE
AL 6 DE GENER

Del 5 de diciembre al 6 de enero
From 5 December to 6 January

Copa de cava de benvinguda

Copa de cava de bienvenida

Elecció de cafè, te o especialitat del barista

Elección de café, té o especialidad del barista

SELECCIÓ DE DOLÇOS, SALATS I SCONES AMB ELS SEUS ACOMPANYAMENTS

*SELECCIÓN DE DULCES, SALADOS
Y SCONES CON SU GUARNICIÓN*

Brioix d'alvocat, salmó fumat i els seus ous
Brioix de aguacate, salmón ahumado y sus huevos

Pasta de full amb escalivada i anxova 00
Hojaldre con escalivada y anchoa 00 ☺ ☹

Entrepà de pastrami, rúcula i mostassa antiga d'herbes
Sándwich de pastrami, rúcula y mostaza antigua de hierbas

Sablé d'herbes amb tàrtar de tomàquets i tàperes fregides
Sablé de hierbas con tartar de tomates y alcaparra frita



SELECCIÓ DE DOLÇOS / SELECCIÓN DE DULCES

Macaron de grosella negra amb llima i vainilla
Macaron de casis con lima y vainilla ☹

Mousse de fava tonca amb pastís tatin de poma
Mousse de haba tonca con tarta tatin de manzana ☹

Mousse de xocolata amb cremós de mandarina
Mousse de chocolate com cremoso de mandarina ☹

Choux de mango, yuzu i vainilla
Choux de mango, yuzu y vainilla

+

SCONES CLÀSSICS / SCONES CLÁSICOS

Clotted cream ☹

Confitura de maduixa, gerds i ruibarbre
Confitura de fresa, frambuesa y ruibarbo



Mermelada de llimona i alfàbrega
Mermelada de limón y albahaca





45 eur/pp.

Welcome glass of cava

Choice of coffee, tea, or barista's specialty

**SELECTION OF SWEET AND SAVORY
TREATS, AND SCONES WITH
ACCOMPANIMENTS**

Brioche with avocado, smoked salmon, and its roe

Puff pastry with roasted vegetables (escalivada)
and premium anchovy 00  

Pastrami sandwich with arugula
and herb-infused mustard


Herb sablé with tomato tartare and fried caper



+

SWEET SELECTION

Blackcurrant macaron with lime and vanilla 

Tonka bean mousse with apple tarte tatin 

Chocolate mousse with mandarin cream 

Mango, yuzu, and vanilla choux

+

CLASSIC SCONES

Clotted cream 

Strawberry, raspberry, and rhubarb confiture



Lemon and basil marmalade



45 eur/pp.



Sà
Sano
Healthy



Vegà
Vegano
Vegano



Vegetarià
Vegetariano
Vegetarian



Orgànic
Orgánico
Organic



Sense gluten
Sin gluten
Gluten free



Sense lactosa
Sin lactosa
Lactose free



Sense grassa
Sin grasa
Fat free

Blanc



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

Mandarin Oriental, Barcelona
Passeig de Gràcia, 38-40, 08007 Barcelona, Spain
Tel. +34 93 151 87 83

mobcn-blanc@mohg.com | mandarinoriental.com
[@mo_barcelona](https://www.instagram.com/mo_barcelona)