



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

NADAL A
MANDARIN
ORIENTAL,
BARCELONA

NAVIDAD EN
MANDARIN ORIENTAL,
BARCELONA

*CHRISTMAS AT
MANDARIN ORIENTAL, BARCELONA*



Nadal 2024
Navidad Christmas

MENÚS DE NAVIDAD

MENÚS DE NADAL

CHRISTMAS MENUS

Veniu a celebrar el Nadal amb sopars únics que capturen l'essència d'aquestes festes tan especials. Descobriu una proposta gastronòmica que combina el millor de la tradició amb tocs innovadors, oferint-vos una experiència plena de sabors càlids i autèntics. Amb ingredients frescos de temporada i plats que despertin els records més entranyables, cada mos serà un homenatge als moments compartits al voltant de la taula.

Venga a celebrar la Navidad con cenas únicas que capturan la esencia de estas fiestas tan especiales. Descubra una propuesta gastronómica que combina lo mejor de la tradición con toques innovadores, ofreciéndole una experiencia llena de sabores cálidos y auténticos. Con ingredientes frescos de temporada y platos que evocan los recuerdos más entrañables, cada bocado será un homenaje a los momentos compartidos alrededor de la mesa.

Restaurant Moments

T. +34 93 151 87 81
mobicn-moments@mohg.com

Restaurant Blanc

T. +34 627 11 38 65
mobicn-festiveseason@mohg.com

 [Reserveu](#) / [Reserve](#)

Come to celebrate Christmas with our unique dinners that capture the essence of this special season. Discover a culinary proposal that combines the best of tradition with innovative touches, offering you an experience full of warmth and authentic flavours. With fresh seasonal ingredients and dishes that evoke the most cherished memories, each bite will be a tribute to the special moments shared around the table.

Els menús poden patir modificacions segons disponibilitat dels ingredients.

Los menús pueden sufrir modificaciones según la disponibilidad de los ingredientes.

Menus may change according to the availability of the ingredients.

Tots els preus inclouen IVA / Todos los precios incluyen IVA / *All prices include VAT*

PLATS PER CELEBRAR

PLATOS PARA CELEBRAR / CELEBRATION DISHES



Vieires rostides amb teula de safrà, pernil ibèric i ous de truita del Pirineu
 Vieiras asadas con teja de azafrán, jamón ibérico y huevos de trucha del Pirineo
Roasted scallops with saffron crisp, Iberian ham, and Pyrenean trout roe

Menús de nadal Menús de navidad
Christmas menus

Nadal 2024
 Navidad *Christmas*

Blanc

Us presentem els menús de Nadal del restaurant Blanc, una proposta inspirada en la rica tradició catalana i mediterrània, que combina ingredients frescos amb una execució moderna i refinada.

Aquests menús, dissenyats especialment per a les celebracions nadalenques, ofereixen una experiència gastronòmica única, amb plats que destaquen per la seva autenticitat i atenció al detall. Un autèntic festí per als sentits, pensat per gaudir d'aquestes dates tan especials.

Marc de Martin
**MARC
 DE MARTIN**

Xef executiu / Chef ejecutivo
Executive chef



Le presentamos los menús de Navidad del restaurante Blanc, una propuesta inspirada en la rica tradición catalana y mediterránea, que combina ingredientes frescos con una ejecución moderna y refinada.

Estos menús, diseñados especialmente para las celebraciones navideñas, ofrecen una experiencia gastronómica única, con platos que destacan por su autenticidad y atención al detalle. Un verdadero festín para los sentidos, pensado para disfrutar en estas fechas tan especiales.

We present the Christmas menus at Blanc restaurant, a proposal inspired by the rich Catalan and Mediterranean tradition, combining fresh ingredients with modern, refined techniques.

These menus, specially designed for the Christmas celebrations, offer a unique gastronomic experience, with dishes that stand out for their authenticity and attention to detail. A true feast for the senses, crafted to be enjoyed during these special holidays.



Dimarts / Martes / Tuesday

24 DE DESEMBRE

DICIEMBRE / DECEMBER



Sarsuela amb rap, escopinyes i gamba vermella
Zarzuela con rape, berberechos y gamba roja / *Zarzuela with monkfish, cockles and red shrimp*

Blanc

Nadal 2024
Navidad Christmas

Menú de sopar

110 eur

Menú de cena / *Dinner menu*

Aperitius / Aperitivos / *Appetizers*

Nigiri de tàrtar de gamba vermella amb vel de cansalada ibèrica
Nigiri de tartar de gamba roja con velo de panceta ibérica
Nigiri of red prawn tartare with Iberian pancetta veil

Torrada amb foie, poma al forn i coulis de fruits vermells
Tostada con foie, manzana asada y coulis de frutos rojos
Toast with foie, roasted apple, and red berry coulis

Blini amb crème fraïche i caviar · Blini con crème fraiche y caviar
Blini with crème fraïche and caviar

Entrant / Entrante / *Starters*

Calamar farcit de butifarra de Perol amb la seva salsa
Calamar relleno de butifarra de Perol en su salsa
Squid stuffed with Perol sausage in its sauce

Principals / Principales / *Main courses*

Sarsuela amb rap, escopinyes i gamba vermella
Zarzuela con rape, berberechos y gamba roja
Zarzuela with monkfish, cockles and red shrimp

Filet de vedella amb salsa Perigord de tòfona i parmentier a l'estil Robuchon
Solomillo de ternera con salsa Perigord de trufa y parmentier estilo Robuchon
Beef tenderloin with Perigord truffle sauce and Robuchon-style parmentier

Prepostre / *Predessert*

Mango lassi

Postres / *Dessert*

Passió per la xocolata. Flamet de passió amb textures de xocolata
Pasión por el chocolate. Tocinillo de pasión con texturas de chocolate
Passion for chocolate: Passion fruit custard with chocolate textures

Petit fours, torrons i neules · Petit fours, turrone y neulas
Petit fours, nougat, and wafer rolls

Copa de cava inclosa / Copa de cava incluída / *A glass of cava included*



25 DE DICIEMBRE/DECEMBER, 1 & 6 DE ENERO/JANUARY

25 DE DESEMBRE, 1 i 6 DE GENER

Brunch buffet / Brunch bufet

150 eur

Taula del xef / Mesa del chef / Chef's Table

Selecció de pans i olis d'oliva · Selección de panes y aceites de oliva
Selection of breads and olive oils

Assortit d'embotits ibèrics · Surtido de embutidos ibéricos
Selection of Iberian meats and sausages

Selecció d'ostres i navalles · Selección de ostras y navajas
Selection of oysters and razor clams

Pernil ibèric amb tallador professional by Ibèrics Torreón
Jamón ibérico con cortador profesional by Ibèrics Torreón
Iberian ham hand-carved by a specialist from Ibèrics Torreón

Selecció de mariscs variats amb les seves guarnicions
Selección de mariscos variados con sus guarniciones
Selection of seafood with garnishes

Bar d'amanides al gust · Bar de ensaladas al gusto · *Salad bar*

Mini entrepans d'autor, carpaccios i gotets
Mini bocadillos de autor, carpaccios y vasitos
Mini gourmet sandwiches, carpaccios, and finger food

Pas de cuina / Pase de cocina / Kitchen Pass-through

Tapes calentes · Tapas calientes · *Hot tapas*

Canelons de Nadal · Canelones de Navidad · *Christmas cannelloni*

Escudella · Escudella · *"Escudella" soup*

Peix de mercat al forn · Pescado de lonja asado · *Grilled fresh fish of the day*

Carn al tall i guarnicions · Carne al corte y guarniciones · *Carved meat and side dishes*

Pollastre a la catalana · Pollo a la catalana · *Catalan-style chicken*



De la nostra taula dolça / Nuestra mesa dulce / From our sweet table

Selecció de mini tartaletes i dolços de la nostra pastisseria
Selección de mini tartas y dulces de nuestra pastelería
Selection of mini tarts and pastries from our bakery

Pastís al tall · Tartas al corte · *Cakes*

Selecció de macarons · Selección de macarons · *Selection of macarons*

Xocolates i gotets dolços · Chocolates y vasitos dulces · *Chocolates and sweet treats*

Selecció de fruita de temporada

Selección de fruta de temporada · *Seasonal fruit selection*

Torrans i neules · Turrones y neulas · *Nougat and wafer rolls*

Begudes incloses / Bebidas incluidas / Drinks included



Dijous / Jueves / *Thursday*

26 DE DESEMBRE

DICIEMBRE / *DECEMBER*



Canelons de rostit de Sant Esteve amb trufa “melanosporum” i beixamel de foie
Canelones de asado de San Esteban con trufa “melanosporum” y bechamel de foie
Boxing day roasted meat cannelloni with “melanosporum” truffle and foie béchamel

Blanc

Nadal 2024
Navidad *Christmas*

Menú de dinar

Menú de almuerzo / *Lunch menu*

75 eur

Aperitius / Aperitivos / *Appetizers*

Croqueta de gamba amb vel de cansalada ibèrica
Croqueta de gamba con velo de panceta ibérica
Prawn croquette with a veil of Iberian pancetta

Blini amb brandada de bacallà i salsa piquillo
Blini con brandada de bacalao y salsa piquillo
Blini with cod brandade and piquillo pepper sauce

Entrant / Entrante / *Starter*

Canelons de rostit de Sant Esteve amb trufa “melanosporum” i beixamel de foie
Canelones de asado de San Esteban con trufa “melanosporum” y bechamel de foie
Boxing day roasted meat cannelloni with “melanosporum” truffle and foie béchamel

Principals / Principales / *Main courses*

Besuc de mercat a la bilbaína
Besugo de lonja a la bilbaína
Sea bream in Bilbao style

Prepostre / *Predessert*

Mango lassi

Postres / *Desserts*

Préssec melva. Mousse de préssec amb sorbet de gerd
Melocotón melva. Mousse de melocotón con sorbete de frambuesa
Melva peach. Peach mousse with raspberry sorbet

Petit fours, torrons i neules
Petit fours, turrone y neulas
Petit fours, nougat, and wafer rolls



Dimarts / Martes / Tuesday

31 DE DESEMBRE

DICIEMBRE / DECEMBER

Menú de sopar

Menú de cena / Dinner menu

485 eur

Copa de benvinguda / Copa de bienvenida / Welcome drink

*Mestres Coquet 2018 DO Cava

Aperitiu / Aperitivos / Appetizers

Ostra fine de éclair estil thai

Ostra fine de éclair estilo thai · Fine de éclair oyster Thai style

Niguri de tàrtar de gamba vermella amb vel de cansalada ibèrica

Nigiri de tartar de gamba roja con velo de panceta ibérica

Red shrimp tartar nigiri with Iberian pancetta veil

Cranc reial amb beurre blanc de yuzu i alga nori cruixent

Cangrejo real con beurre blanc de yuzu y alga nori crujiente

King crab with yuzu beurre blanc and crispy nori seaweed

Tàrtar de vedella amb el seu moll de l'os i caviar

Tartar de ternera con su tuétano y caviar · Beef tartare with bone marrow and caviar

Panipuri cruixent de wagyu amb maionesa trufada i shisho verd

Panipuri crujiente de wagyu con mayonesa trufada y shisho verde

Crispy wagyu panipuri with truffle mayo and green shiso

Entrant / Entrante / Starter

Vieires rostides amb teula de safrà, pernil ibèric i ous de truita del Pirineu

Vieiras asadas con teja de azafrán, jamón ibérico y huevas de trucha del Pirineo

Roasted scallops with saffron crisp, Iberian ham, and Pyrenean trout roe

*Xarel·lo Pairal 2021 DO Penedès

Blanc

Nadal 2024
Navidad Christmas

Principals / Principales / Main courses

Llobarro salvatge al forn, llagosta, bisque de mariscs i tirabecs

Lubina salvaje al horno, bogavante, bisque de mariscos y tirabeques

Roasted wild sea bass with lobster, seafood and sugar peas bisque

*Chateau Musar rosé 2018 Bekaa Valley

Filet de vaca vella amb patata dauphinoise, emulsió de piquillos i tòfona fresca "melanosporum"

Solomillo de vaca vieja con patata dauphinoise, emulsión de piquillos

y trufa fresca "melanosporum"

Aged beef tenderloin with dauphinoise potatoes, piquillo pepper emulsion, and fresh melanosporum truffle

*Villa de Corullón 2007 DO Bierzo

Prepostre / Predessert

Mango lassi

Postres / Desserts

L'últim "pecat" de l'any: xocolata en textures, làmines d'or i cirera

El último "pecado" del año: chocolate en texturas, láminas de oro y cereza

The last sin of the year: textures of chocolate, gold leaf, and cherry

*Niepoort Colheita 2009 DOC Porto

Petit fours

Raïm 2025 · Uvas 2025 · 2025 grapes

*Ruinart Blanc de Blancs NV AOC Champagne

Inclou / Incluye / Includes:

Maridatge de vins

Maridaje de vinos

Wine pairing

Open bar de Blanc

Blanc open bar



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

Mandarin Oriental, Barcelona
Passeig de Gràcia, 38-40, 08007 Barcelona, Spain
Tel. +34 93 151 8888

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