



Christmas 2024/25

Menús de Nadal / *Menús de Navidad*



Blanc

Blanc

DIMARTS 24 DE DESEMBRE

MARTES 24 DE DICIEMBRE
TUESDAY 24 DECEMBER

Menú de sopar / Menú de cena

Dinner menu

110 eur

Copa de cava inclosa / Copa de cava incluída
Glass of cava included

Aperitiu / Aperitivos / Appetizers

Nigiri de tàrtar de gamba vermella amb vel de cansalada ibèrica

Nigiri de tartar de gamba roja con velo de panceta ibèrica

Nigiri of red prawn tartare with a veil of Iberian pancetta

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 berries coulis

Blini amb crème fraîche i caviar

Blini con crème fraîche y caviar

Blini with crème fraîche and caviar

Entrant / Entrante / Starter

Calamar farcit de butifarra de Perol en 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 / Desserts

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 flan with chocolate textures

Petit fours, torrons i neules

Petit fours, turrone y neulas

Petit fours, nougat, and wafer rolls



Blanc

25 DE DESEMBRE, 1 i 6 DE GENER

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

Brunch buffet / Brunch bufet

Brunch

150 eur

Begudes incloses / Bebidas incluidas
Beverages included

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

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

Assortit d'embotits ibèrics · Surtido de embutidos ibèrics · *Assorted Iberian cured meats*
Selecció d'ostres i navalles · Selección de ostras y navajas · *Selection of oysters and razor clams*

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

Bar d'amanides al gust · Bar de ensaladas al gusto
Our "Salad Bar" for preparing a salad garnish to suit all tastes and flavours

Mini entrepans d'autor, carpaccios i gotets · Mini bocadillos de autor, carpaccios y vasitos
Mini gourmet sandwiches, carpaccios, and small cups

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 from the market*
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 "Epicurian" / Nuestra mesa dulce "Epicurian"

From our sweet table Epicurian

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

Pastís al tall · Tartas al corte · *Sliced 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 fresh fruit*
Torrans i neules · Turrónes y neulas · *Nougat and wafer rolls*

Blanc

DIJOURS 26 DE DESEMBRE

JUEVES 26 DE DICIEMBRE
THURSDAY 26 DECEMBER

Menú de dinar / Menú de almuerzo

75 eur

Lunch menu

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

Saint Stephen's 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

Market-bought 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



Blanc

DIMARTS 31 DE DESEMBRE

MARTES 31 DE DICIEMBRE

TUESDAY 31 DECEMBER

Menú de sopar / Menú de cena

Dinner menu

485 eur

Inclou / Incluye / Includes:

*Maridatge de vins

*Maridaje de vinos / *Wine pairing*

Copa de beninguda / Copa de bienvenida / *Welcome drink*

*Mestres Coquet 2018 DO Cava

Open Bar de Blanc

Open Blanc Bar

Aperitius / Aperitivos / *Appetizers*

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

Nigüiri 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*

*Durant els aperitius / Durante los aperitivos / *During appetizers*: Mestres Coquet 2018 DO Cava

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 Pirineu

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

*Xarel·lo Pairal 2021 DO Penedès

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 bisque, and green beans*

*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: chocolate in textures, gold leaf, and cherry

*Niepoort Colheita 2009 DOC Porto

Petit fours, torrons i neules · Petit fours, turrone y neulas · *Petitfours, nougat and waffer rolls*

Raïm 2025 · Uvas 2025 · *2025 grapes*

*Ruinart Blanc de Blancs NV AOC Champagne



Mandarin Oriental, Barcelona
Passeig de Gràcia, 38-40, 08007 Barcelona, Spain
Tel. +34 627 11 38 65 (ext. 28354)

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