

MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

NADAL A
MANDARIN
ORIENTAL,
BARCELONA

NAVIDAD EN
MANDARIN ORIENTAL,
BARCELONA

*CHRISTMAS AT
MANDARIN ORIENTAL, BARCELONA*

- 4 UNA NAVIDAD BRILLANTE
UN NADAL
BRILLANT *A BRIGHT
CHRISTMAS*
- 6 LA NAVIDAD MÁS SOLIDARIA
EL NADAL
MÉS SOLIDARI *THE MOST
GIVING
CHRISTMAS*
- 10 LOS ÁRBOLES
ELS ARBRES *THE TREES*
- 12 L'Abre dels Desitjos / El Árbol de los Deseos / *The Whishing Tree*
13 *The Shining Tree*
- 14 ACTIVIDADES
ACTIVITATS *ACTIVITIES*
- 16 *Afternoon Tea*
18 *Hidden Coffee Roasters*
20 *Masterclass Nespresso*
22 *Mini xefs en acció / Mini chefs en acción / Little chefs in action*
24 *Wine Dinner Series. Bodega Mestres*

- 26 MENÚS DE NAVIDAD
MENÚS
DE NADAL *CHRISTMAS
MENUS*
- 28 Blanc
38 *Moments*
- 48 BIENESTAR INVERNAL
BENESTAR
HIVERNAL *WINTER
WELLNESS*
- 50 *Aromatherapy Associates*
52 *SookSkincare*
- 54 EL REGALO PERFECTO
EL REGAL
PERFECTE *A PERFECT
GIFT*



UNA NAVIDAD BRILLANTE UN NADAL BRILLANT *A BRIGHT CHRISTMAS*

Viviu la màgia del Nadal a Mandarin Oriental, Barcelona, i celebren amb nosaltres unes festes inoblidables. Submergiu-vos en un ambient ple d'encant, on una decoració nadalenca exquisida, una gastronomia deliciosa i un equip excepcional us esperen per fer que la vostra estada sigui una experiència única.

Aquest any, hem preparat un Nadal de somni per a tothom, amb activitats que ompliran d'alegria i il·lusió cada moment. Deixeu-vos envoltar per la màgia d'aquestes dates tan especials en un entorn incomparable.

Viva la magia de la Navidad en Mandarin Oriental, Barcelona, y celebre con nosotros unas fiestas inolvidables. Sumérjase en un ambiente lleno de encanto, donde una exquisita decoración navideña, una gastronomía deliciosa y un equipo excepcional le esperan para hacer de su estancia una experiencia única.

Este año, hemos preparado una Navidad de ensueño para todos, con actividades que llenarán de alegría e ilusión cada momento. Déjese envolver por la magia de estas fechas tan especiales en un entorno incomparable.

Experience the magic of Christmas at the Mandarin Oriental, Barcelona, and celebrate an unforgettable holiday with us. Immerse yourself in an enchanting atmosphere, where exquisite Christmas decorations, delicious cuisine, and an exceptional team await to make your stay a unique experience.

This year, we have prepared a dreamlike Christmas for everyone, with activities that will fill each moment with joy and excitement. Let yourself be surrounded by the magic of these special dates in an unparalleled setting.


Jean Phillippe Moser
GENERAL MANAGER



LA NAVIDAD MÁS SOLIDARIA *THE MOST GIVING CHRISTMAS*

EL NADAL MÉS SOLIDARI

Mandarin Oriental, Barcelona sempre ha estat solidari, i durant les festes nadalenques ens enorgullim de compartir-ho amb tots vosaltres. Enguany, comptarem amb un mapping excepcional a l'entrada de l'hotel, on tot el recaptat es destinarà íntegrament a fins benèfics. A més, com cada any, el nostre Arbre dels Desigs parla per si sol, concedint regals als més petits.

Mandarin Oriental, Barcelona siempre ha sido solidario, y durante las fiestas navideñas nos enorgullece compartirlo con todos ustedes. Este año, contaremos con un excepcional mapping en la entrada del hotel, cuyos beneficios irán íntegramente destinados a fines benéficos. Además, como cada año, nuestro Árbol de los Deseos habla por sí solo, concediendo regalos a los más pequeños.

Mandarin Oriental, Barcelona has always been committed to solidarity, and during the Christmas season, we take pride in sharing it with all of you. This year, we will feature an exceptional mapping at the hotel entrance, with proceeds going entirely to charitable causes. Additionally, as every year, our Wishing Tree speaks for itself, granting gifts to the little ones.



20 DE DICIEMBRE/DECEMBER AL/TO 5 DE ENERO/JANUARY

20 DE DESEMBRE A 5 DE GENER



Representació conceptual

Representación conceptual / Conceptual representation

El nadal més solidari La navidad más solidaria
The most giving Christmas

Nadal 2024
Navidad Christmas

De 18h a 22h

5 eur pp

CHRISTMAS OF LIGHTS

Uniu-vos a nosaltres per a un esdeveniment benèfic especial de projecció al nostre hotel. Juntament amb el reconegut artista Josue Ibáñez hem creat una impressionant instal·lació de mapping al nostre atri. Tots els ingressos d'aquest esdeveniment es donaran a l'Hospital Sant Joan de Déu, fent que la vostra assistència no només sigui una experiència inoblidable, sinó també una significativa contribució.

Únase a nosotros para un evento especial de proyección benéfica en nuestro hotel. Junto con el renombrado artista Josue Ibáñez hemos creado una impresionante instalación de mapping en nuestro atrio. Todos los ingresos de este evento se donarán al Hospital Sant Joan de Déu, haciendo que su asistencia no solo sea una experiencia inolvidable, sino también una contribución significativa.

Join us for a special charity projection event at our hotel. We have partnered with renowned artist Josue Ibáñez to create a breathtaking mapping installation in our atrium. All proceeds from this event will be donated to Hospital Sant Joan de Déu, making your attendance both an unforgettable experience and a meaningful contribution.

SJD

Sant Joan de Déu
Barcelona · Hospital



Josue Ibáñez
Immersive
Experience Designer

 [Reserveu / Reserve](#)

Presented by:

OFFF



LOS ÁRBOLES THE TREES

ELS ARBRES

Ens complau presentar no un, sinó dos magnífics arbres de Nadal. Descobriu el nostre *Shining Tree*, creat en col·laboració amb Swarovski, i el nostre *Arbre dels Desitgs*, dedicat a fins benèfics. Ambdós resplendeixen amb intensitat, un al sofisticat restaurant Blanc i l'altre al lobby de l'hotel. Us convidem a venir a veure'ls i a penjar el vostre desig.

Nos complace presentar no uno, sino dos magníficos árboles de Navidad. Descubra nuestro *Shining Tree*, creado en colaboración con Swarovski, y nuestro *Árbol de los Deseos*, dedicado a fines benéficos. Ambos resplandecen con intensidad, uno en el sofisticado restaurante Blanc y el otro en el lobby del hotel. Le invitamos a venir a verlos y a colgar su deseo.

We are pleased to present not one, but two magnificent Christmas trees. Discover our Shining Tree, created in partnership with Swarovski, along with our Wishing Tree, dedicated to charitable causes. Both trees shine brightly, one in the sophisticated restaurant Blanc and the other in the hotel lobby. We invite you to come and see them and hang your wish.



ÁRBOL DE LOS DESEOS

ARBRE DELS

DESIGNS WHISING

TREE

Un any més, en col·laboració amb la Fundació Soñar Despierto i Llar Nova Esperança, hem creat un Arbre dels Desigs amb les cartes que els nens dels centres d'acollida de Catalunya han escrit al Pare Noel i als Reis Mags. Acosteu-vos a llegir-les i ajudeu-nos a fer realitat els seus desitjos.

Un año más, en colaboración con la Fundación Soñar Despierto y Llar Nova Esperança, hemos creado un Árbol de los Deseos con las cartas que los niños de los centros de acogida de Cataluña han escrito a Papá Noel y a los Reyes Magos. Acérquese a leerlas y ayúdenos a hacer realidad sus deseos.

Once again, in collaboration with Soñar Despierto Foundation and Llar Nova Esperança, we have created The Wishing Tree with the letters that children from foster centers in Catalonia have written to Santa Claus and the Three Wise Men. Come by to read them and help make their wishes come true.



THE SHINING

TREE SWAROVSKI

Blanc es vestirà amb un esplèndid arbre de més de 4 metres d'altura, adornat amb exquisides figuretes de cristall, una autèntica joia creada en col·laboració amb Swarovski. Us convidem a gaudir també de les delicades decoracions florals de Florestudio, elaborades pel florista Fabricio Giordano, que realcen i complementen a la perfecció l'atmosfera nadalenca.

Blanc se vestirá con un espléndido árbol de más de 4 metros de altura, adornado con exquisitas figuritas de cristal, una auténtica joya creada en colaboración con Swarovski. Le invitamos también a disfrutar de las delicadas decoraciones florales de Florestudio, elaboradas por el florista Fabricio Giordano, que realzan y complementan a la perfección la atmósfera navideña.

Blanc will be decorated with a splendid tree over 4 metres tall, decorated with exquisite crystal figurines, a true gem created in collaboration with Swarovski. Additionally, we invite you to enjoy the delicate floral decorations from Florestudio, crafted by the florist Fabricio Giordano, which perfectly enhances and complements the festive atmosphere.



SWAROVSKI *RosenXthal*

UN REGALO BRILLANTE PARA UNA TEMPORADA FESTIVA

A SPARKLING GIFT FOR THE HOLIDAY SEASON

UN REGAL BRILLANT

PER UNA TEMPORADA FESTIVA

Aquest Nadal, la màgia també brilla a la boutique Swarovski, a pocs passos de l'hotel (Passeig de Gràcia, 46). Gaudiu d'una experiència de compres única, amb joies, accessoris i articles per a la llar de la col·lecció nadalenca.

A més, del 6 al 20 de desembre de 2024, per compres iguals o superiors a 200 EUR, rebreu una exclusiva estrella* nadalenca de decoració, el detall perfecte per afegir elegància a la vostra llar durant aquestes festes.

No us perdeu l'oportunitat de combinar luxe, estil i esperit nadalenc en un sol lloc. L'equip de Swarovski us espera!

Esta Navidad, la magia también brilla en la boutique Swarovski, a pocos pasos del hotel (Paseo de Gracia, 46). Disfrutad de una experiencia de compras única, con joyas, accesorios y artículos para el hogar de la colección navideña.

Además, del 6 al 20 de diciembre de 2024, por compras iguales o superiores a 200 EUR, recibiréis una exclusiva estrella* navideña de decoración, el detalle perfecto para añadir elegancia a vuestro hogar durante estas fiestas.

No os perdéis la oportunidad de combinar lujo, estilo y espíritu navideño en un solo lugar. ¡El equipo de Swarovski os espera!

This Christmas, magic also shines at the Swarovski boutique, just a few steps from the hotel (Paseo de Gracia, 46). Enjoy a unique shopping experience, with jewelry, accessories, and home items from the holiday collection.

From December 6 to 20, 2024, with purchases of 200 EUR or more, you will receive an exclusive holiday decoration star, the perfect detail to add elegance to your home this festive season.*

Don't miss the chance to combine luxury, style, and holiday spirit in one place. The Swarovski Team awaits you!





MOMENTOS MÁGICOS MAGICAL MOMENTS

MOMENTS MÀGICS

Gaudiu d'activitats nadalzenques que omplen l'esperit d'alegria i unió. Des de tallers creatius fins a jocs en família, cada experiència està dissenyada per crear moments memorables. Veniu a viure la màgia del Nadal amb nosaltres.

Disfrute de actividades navideñas que llenan el espíritu de alegría y unión. Desde talleres creativos hasta juegos en familia, cada experiencia está diseñada para crear momentos memorables. Venga y viva la magia de la Navidad con nosotros.

Christmas activities that inspire joy and togetherness, from creative workshops to family games, each experience is crafted to create memorable moments. Come and experience the magic of Christmas with us.

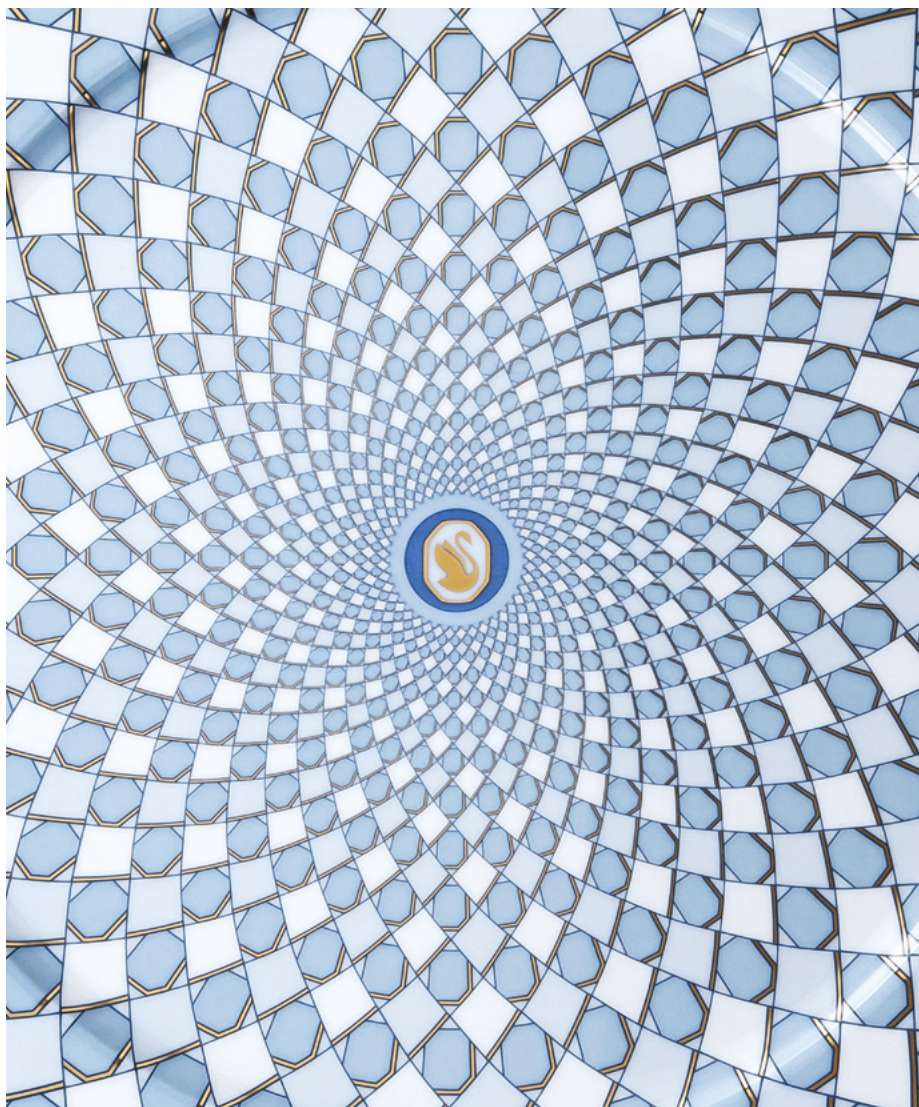
ACTIVITATS ACTIVIDADES / ACTIVITIES





5 DE DICIEMBRE/DECEMBER AL/TO 6 DE ENERO/JANUARY

5 DE DESEMBRE A 6 DE GENER



De 16h a 19h

[Reserveu / Reserve](#)

AFTERNOON TEA

SWAROVSKI X ROSENTHAL X MANDARIN ORIENTAL

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.

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.

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.

SWAROVSKI × 



15 DE NOVIEMBRE/NOVEMBER AL/TO 15 DE ENERO/JANUARY

15 DE NOVIEMBRE A 15 DE GENER



HIDDEN COFFEE ROASTERS



Aquest Nadal, Hidden Coffee Roasters i Mandarin Oriental, Barcelona us porten una experiència de cafè d'especialitat. A partir del 15 de novembre, gaudiu de 14 a 19 hores al Restaurant Blanc, degustant el cafè de Hidden Coffee Roasters. Gaudiu-lo aquí o emporteu-vos-el. Proveu un blend exclusiu i una selecció de galetes de festuc, dolços vegans i molt més. Celebra la temporada amb un cafè excepcional a Blanc!

Esta Navidad, Hidden Coffee Roasters y Mandarin Oriental, Barcelona te traen una experiencia de café de especialidad. A partir del 15 de noviembre, disfruta de 14 a 19 horas en el Restaurante Blanc, saboreando el café de Hidden Coffee Roasters. Disfrútalo aquí o llévatelo. Prueba un blend exclusivo y una selección de galletas de pistacho, dulces veganos y mucho más. ¡Celebra la temporada con un café excepcional en Blanc!

This Christmas, Hidden Roasters and Mandarin Oriental, Barcelona are bringing you a specialty coffee experience. From 15 November, from 2 to 7 pm at Blanc Restaurant, enjoy the Hidden Coffee Roasters' coffee. Also available here or take it away. Try an exclusive blend and a selection of pistachio cookies, vegan treats, and more. Celebrate the season with exceptional coffee at Blanc!



Dimarts / Martes / Tuesday

17 DE DESEMBRE

DICIEMBRE / DECEMBER



De 17h a 18:30h

Gratuït amb reserva / Gratuito con reserva
Free activitie with booking in advance

MASTERCLASS NESPRESSO

Uniu-vos a la Masterclass de Nespresso Professional. Aprenderàs a crear delicioses receptes de cafè amb aromes festives de la mà d'un expert barista. Us esperem!

¡Únase a la Masterclass de Nespresso Professional! Aprenderás a crear deliciosas recetas de café con aromas festivos de la mano de nuestro experto barista. ¡Le esperamos!

Join this Masterclass in collaboration with Nespresso Professional! Learn to craft the finest Christmas coffee recipes from an expert barista.

[Reserveu / Reserve](#)



18 & 21 DE DESEMBRE

DICIEMBRE / *DECEMBER*



De 17h a 18:30h

Gratuit amb reserva / Gratuito con reserva
Free activitie with booking in advance

MINI CHEFS EN ACCIÓN

PETITS XEFS

EN ACCIÓ LITTLE CHEFS IN ACTION

Petits xefs en acció! Amb la guia dels nostres hàbils xefs pastissers, els membres més joves de la família es delectaran aprenent a fer i decorar galetes de gingebre.

¡Pequeños chefs en acción! Con la guía de nuestros hábiles chefs pasteleros, los miembros más jóvenes de la familia se deleitarán aprendiendo a hacer y decorar galletas de jengibre.

Little chefs in action! Guided by our skilled pastry chefs, the youngest members of the family will have fun and learn how to make and decorate gingerbread cookies.

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



Dijous / Jueves / Thursday

19 DE DESEMBRE

DICIEMBRE / DECEMBER



20:30h

160 eur

WINE DINNER BODEGA MESTRES

A la taula del xef / En la mesa del chef / At Chef's table

Comenceu la temporada festiva amb un esclat de sabors i emocions, gaudint d'un encantador sopar maridat amb els exquisits caves Mestres. Gaudiu d'una experiència culinària que farà d'aquest Nadal una celebració plena de sabor i tradició!

Comience la temporada festiva con un estallido de sabores y emociones, disfrutando de una encantadora cena maridada con los exquisitos cavas Mestres. ¡Disfrute de una experiencia culinaria que hará de esta Navidad una celebración llena de sabor y tradición!

Start the festive season with a vibrant array of flavours and emotions, enjoying a delightful dinner paired with the exquisite cavas from Mestres. Enjoy a culinary experience making this Christmas a celebration of rich flavours and tradition!

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



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

mobcn-moments@mohg.com

Restaurant Blanc

T. +34 627 11 38 65

mobcn-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

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 fraîche i caviar · Blini con crème fraiche y caviar
Blini with crème fraîche 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 · *Nongat 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



Moments

Nadal 2024
Navidad Christmas



Us presentem els menús de Nadal del restaurant Moments. Hem preparat uns menús molt especials, elaborats amb tot el nostre afecte, dissenyats per crear moments inoblidables i màgics al voltant de la taula durant aquestes festes. Bones festes!

RAÛL BALAM

Xef executiu / Chef ejecutivo
Executive chef



Les presentamos los menús de Navidad del restaurante Moments. Hemos preparado unos menús muy especiales, elaborados con todo nuestro cariño, diseñados para crear momentos inolvidables y mágicos alrededor de la mesa en estas fiestas. ¡Felices fiestas!

It is our pleasure to introduce the Christmas menus at Moments restaurant. We have prepared very special menus, homemade with the utmost care, designed to create unforgettable and magical moments around the table during these holidays. Happy holidays!

CARME RUSCALLEDA

Assesora gastronòmica
Asesora gastronómica / Gastronomic advisor





Dimarts / Martes / Tuesday

24 DE DESEMBRE

DICIEMBRE / DECEMBER



Gamba, coca vegetal
Gamba, coca vegetal / *Shrimp, vegetable coca*

Moments

Nadal 2024
Navidad Christmas

Menú de sopar

Menú de cena / *Dinner menu*

290 eur

“Amuse bouche” quatre varietats

“Amuse bouche” cuatro variedades · *“Amuse bouche” four varieties*

Gamba, coca vegetal

Gamba, coca vegetal · *Shrimp, vegetable coca*

Espardenyes, espinacs i ganxet

Espardenyas, espinaca y ganxet · *Sea cucumbers, spinach and ganxet beans*

Besuc, patates, tomàquet i olives

Besugo, patatas, tomate y aceitunas · *Sea bream, potatoes, tomatoes and olives*

Filet de vedella, bolets i coliflor

Solomillo de ternera, setas y coliflor · *Beef tenderloin, mushrooms, and cauliflower*

Petó d’ametlla

Beso de almendra · *Almond kiss*

“El noi de la mare” panses, figues, nous i olives

“El noi de la mare” pasas, higos, nueces y aceitunas

“El noi de la mare” raisins, figs, walnuts and olives

Andoha rocoto · *Andoha rocoto pepper*

El nostre carro de torrons clàssics i creatius

Nuestro carro de turrónes clásicos y creativos · *Our cart of classic and creative nougats*

Maridatges / Maridajes / *Wine pairing:*

Gran maridatge 2009

Gran maridaje 2009

2009 wine pairing

Els nou icònics de 2009

Los nueve icónicos de 2009

The iconic nine of 2009

+295 eur pp

+1050 eur pp



Dimecres / Miércoles / *Wednesday*

25 DE DESEMBRE

DICIEMBRE / *DECEMBER*



Tronc de Nadal 2024
Tronco de Navidad 2024 · *Christmas Yule log 2024*

Moments

Nadal 2024
Navidad *Christmas*

Menú de dinar

Menú de almuerzo / *Lunch menu*

290 eur

“Amuse bouche” quatre varietats

“Amuse bouche” cuatro variedades · *“Amuse bouche” four varieties*

Coca de espardenyes i carxofes

Coca de espardeñas y alcachofas · *Sea cucumbers and artichokes coca*

Escudella vestida de Nadal

Escudella vestida de Navidad · *Christmas “escudella” soup*

Sarsuela · Zarzuela

Pollastre nadalenc a la catalana

Pollo navideño a la catalana · *Catalan-style Christmas chicken*

Cítrics: mandarina, yuzu i aranja

Cítricos: mandarina, yuzu i pomelo · *Citrus: tangerine, yuzu and grapefruit*

Tronc de Nadal 2024

Tronco de Navidad 2024 · *Christmas Yule log 2024*

El nostre carro de torrons clàssics i creatius

Nuestro carro de turrónes clásicos y creativos

Our cart of classic and creative nougats

Maridatges / Maridajes / *Wine pairing:*

Gran maridatge 2009

Gran maridaje 2009

2009 wine pairing

+295 eur pp

Els nou icònics de 2009

Los nueve icónicos de 2009

The iconic nine of 2009

+1050 eur pp



Dimarts / Martes / Tuesday

31 DE DESEMBRE

DICIEMBRE / DECEMBER



Tartaleta de caviar
Caviar tartlet

Moments

Nadal 2024
Navidad Christmas

Menú de sopar

Menú de cena / *Dinner menu*

645 eur

“Amuse bouche” quatre varietats

“Amuse bouche” cuatro variedades · “Amuse bouche”: *four varieties*

Tartaleta de caviar · *Caviar tartlet*

Angules, pebre vermell i all negre

Angulas, pimentón y ajo negro · *Baby eels, paprika, and black garlic*

Consomé de pularda trufada

Consomé de pularda trufada · *Truffled poularde consommé*

Lasanya de llamàntol · Lasaña de bogavante · *Lobster lasagna*

Rap al curry verd · Rape en curry verde · *Monkfish in green curry*

Ànec a la taronja · Pato a la naranja · *Duck à l'orange*

Cub de mel i mató · Cubo de miel y mató · *Honey and mató cheese cube*

Viatge a Miami · Viaje a Miami · *Trip to Miami*

Andoha rocoto · *Andoha rocoto pepper*

El nostre carro de torrons clàssics i creatius

Nuestro carro de turroneos clásicos y creativos

Our cart of classic and creative nougats

Inclou / Incluye / *Includes:*

Maridatge de vins

Maridaje de vinos

Wine pairing

Open bar de Blanc

Blanc open bar



Dilluns / Lunes / Monday

6 DE GENER ENERO / JANUARY



Buscant a Nemo. Aigua de mar, ametlles
Buscando a Nemo. Agua de mar, almendras
Finding Nemo. Seawater, almonds

Menú de dinar

Menú de almuerzo / *Lunch menu*

215 eur

2015 - Paleta de colors naturals i gastronòmics

Paleta de colores naturales y gastronómicos · *Natural and gastronomic colour palette*

2016 - El viatge · El viaje · *The journey*

2023 - Les díners de gala

2021 - Meravelles del món · Maravillas del mundo · *Wonders of the world*

2021 - Felicitat · Felicidad · *Happiness*

2018 - Ecosistemes · Ecosistemas · *Ecosystems*

2018 - Sant Pol - Tokyo - Barcelona

2019 - Hi havia una vegada · Érase una vez · *Once upon a time*

2018 - Òpera · Ópera · *Opera*

2023 - La Volta · *La Vuelta*

2017 - Inspirat en el setè art · Inspirado en el séptimo arte · *Inspired by the seventh art*

2016 - El viatge · El viaje · *The journey*

2022 - Disset · Diecisiete · *Seventeen*

Divertiments de pastisseria · Divertimentos de Pastelería · *Pastry entertainments*

Tortell de reis · Roscón de reyes · *Three wise men cake*

Maridatges / Maridajes / *Wine pairing:*

Gran maridatge 2009

Gran maridaje 2009

2009 wine pairing

Els nou icònics de 2009

Los nueve icónicos de 2009

The iconic nine of 2009

+295 eur pp

+1050 eur pp



BIENESTAR INVERNAL

BENESTAR

HIVERNAL

WINTER WELLNESS

Aquesta temporada festiva, el nostre Spa és el refugi perfecte per desconnectar i rejuvenir-se. Gaudiu dels nostres tractaments exclusius dissenyats per millorar la vostra bellesa i benestar. Estem emocionats d'oferir dues col·laboracions especials: Sookskincare, amb tecnologia coreana transformadora per a un cutis radiant, i Aromatherapy Associates, amb un tractament personalitzat per a la son que allibera tensions per a una nit de descans restauradora. Uniu-vos a nosaltres per relaxar-vos i preparar-vos per brillar aquest Nadal. Esperem donar-vos la benvinguda!

Esta temporada festiva, nuestro Spa es el refugio perfecto para desconectar y rejuvenecer. Disfrute de nuestros tratamientos exclusivos diseñados para mejorar tu belleza y bienestar. Estamos emocionados de ofrecer dos colaboraciones especiales: Sookskincare, con tecnología coreana transformadora para una piel radiante, y Aromatherapy Associates, con un tratamiento personalizado para el sueño que libera tensiones para un descanso restaurador. Únase a nosotros para relajarse y prepárese para brillar esta Navidad. ¡Esperamos darte la bienvenida!

This festive season, our Spa is the perfect refuge to disconnect and rejuvenate. Enjoy our exclusive treatments designed to enhance your beauty and well-being. We are excited to offer two special collaborations: Sookskincare, featuring transformative Korean technology to achieve a radiant complexion, and Aromatherapy Associates, with a bespoke sleep treatment that releases tension for a restorative night's rest. Relax in our Spa and get ready to shine this Christmas. We look forward to welcoming you!

[Reserveu / Reserve](#)

SPA



AROMATHERAPY ASSOCIATES



Gaudiu d'un tractament de son personalitzat creat en col·laboració amb Aromatherapy Associates, dissenyat per alliberar tensions físiques i emocionals a través de la respiració guiada, la visualització i un massatge terapèutic. Aquest viatge calma la ment i us prepara per a una nit de descans tranquil. Personalitzeu la vostra experiència triant entre dues mesclures exclusives: *Deep Relax* o *Revive Evening*.

Disfrute de un tratamiento de sueño personalizado creado en colaboración con Aromatherapy Associates, diseñado para liberar tensiones físicas y emocionales a través de la respiración guiada, la visualización y un masaje terapéutico. Este viaje calma la mente y le prepara para una noche de descanso tranquilo. Personalice su experiencia eligiendo entre dos mezclas exclusivas: *Deep Relax* o *Revive Evening*.

Indulge in a bespoke sleep treatment created in collaboration with Aromatherapy Associates, designed to release both physical and emotional tensions through guided breathing, and therapeutic massage. This treatment calms the mind and prepares you for a peaceful night's rest. Personalise your experience by choosing from two exclusive blends: Deep Relax o Revive Evening.

A PARTIR DEL / FROM
15 DE DESEMBRE DICIEMBRE/DECEMBER



DEEP RELAX

90 minutes - 250 EUR

Una combinació relaxant de vetiver, camamilla i sàndal, perfecta per desconnectar i gaudir d'un son reparador.

Una combinación relajante de vetiver, manzanilla y sándalo, perfecta para desconectar y disfrutar de un sueño reparador.

A soothing combination of vetiver, chamomile, and sandalwood, perfect for unwinding and drifting into a restful sleep.

REVIVE EVENING

90 minutes - 250 EUR

Amb energitzant patchouli i revitalitzant ylang ylang per augmentar la vostra confiança i preparar-vos per a la nit que teniu per davant.

Con energizante patchouli y revitalizante ylang ylang para aumentar su confianza y prepararle para la noche que le espera.

Featuring energising patchouli and revitalising ylang ylang to boost your confidence and prepare you for the evening.



15 mins.

50 eur

SOOKSKINCARE

Descobriu una àmplia gamma de tractaments màgics al nostre Spa que transformaran la vostra experiència de bellesa. A més, durant aquesta temporada festiva, milloreu-los amb la revolucionària tecnologia coreana de Sookskincare. Afegiu 15 minuts extras a cada tractament, triant entre: Fixeye + Flash Eye Serum o Oh My Led Mask.

Descubra una amplia gama de tratamientos mágicos en nuestro Spa que transformarán su experiencia de belleza. Además, durante esta temporada festiva, mejórellos con la revolucionaria tecnología coreana de Sookskincare. Añada 15 minutos extra a cada tratamiento, eligiendo entre: Fixeye + Flash Eye Serum o Oh My Led Mask.

Discover a wide range of magical treatments at our Spa that will transform your beauty experience. Additionally, during this festive season, enhance them with the revolutionary Korean technology from Sookskincare. Add an extra 15 minutes for each session to each treatment, choosing from: Fixeye + Flash Eye Serum o Oh My Led Mask.

A PARTIR DEL / FROM
15 DE DESEMBRE DICIEMBRE/DECEMBER

FIXEYE + FLASH EYE SERUM

Revitalitzeu i rejoiniu la zona dels ulls i els llavis amb aquest poderós duo. Dissenyat per cuidar les àrees més delicades de la cara, aquest dispositiu maximitza els beneficis del sèrum per aconseguir una aparença més jove i radiant. Digueu adeu a la fatiga i hola a una mirada vibrant!

Revitalice y rejuvenezca la zona de los ojos y los labios con este poderoso dúo. Diseñado para cuidar las áreas más delicadas del rostro, este dispositivo maximiza los beneficios del sérum para lograr una apariencia más joven y radiante. ¡Diga adiós a la fatiga y hola a una mirada vibrante!

Revitalise and rejuvenate the eye and lip area with this powerful duo. Designed to care for the most delicate areas of the face, the device maximises the benefits of the serum to achieve a more youthful and radiant appearance. Say goodbye to fatigue and hello to vibrant eyes!

OH MY LED MASK

Descobriu la màscara LED 7 en 1, la més lleugera del mercat europeu. Ideal per a la cara, el coll i l'escot, aquesta innovadora màscara tracta la pell fotosensible i redueix l'envermelliment després de l'exposició al sol. Només necessitareu 10 minuts per sessió per potenciar els vostres tractaments d'spa i aconseguir una pell radiant!

Descubra la máscara LED 7 en 1, la más ligera del mercado europeo. Ideal para el rostro, el cuello y el escote, esta innovadora máscara trata la piel fotosensible y reduce el enrojecimiento después de la exposición solar. ¡Solo necesitará 10 minutos por sesión para potenciar sus tratamientos en el spa y lograr una piel radiante!

Experience the 7-in-1 LED mask, the lightest on the European market. Ideal for the face, neck, and décolleté, this innovative mask treats photosensitive skin and reduces redness after sun exposure. You only need 10 minutes per session to boost your in-spa treatments and achieve glowing skin!



EL REGALO PERFECTO *THE PERFECT GIFT*

EL REGAL PERFECTE

Aquest Nadal regaleu Mandarin Oriental, Barcelona. Una targeta que fa feliç a qui la rep i val per regalar experiències inoblidables a l'hotel com un sopar dues estrelles Michelin a Moments, un esmorzar gourmet a Blanc, tractaments d' Spa... o el que desitgeu. Pregunteu a recepció o consulteu al nostre web.

Esta Navidad regale la Mandarin Oriental, Barcelona. Una tarjeta que hace feliz a quien la recibe y vale para regalar experiencias inolvidables en el hotel como una cena dos estrellas Michelin en Moments, un almuerzo gourmet en Blanc, tratamientos de Spa... o lo que desee. Pregunte en recepción o consulta en nuestra web.

This Christmas, give the gift of Mandarin Oriental, Barcelona. A card that brings joy to the one who receives and can be used to gift unforgettable experiences at the hotel, such as a two-Michelin-star dinner at Moments, a gourmet lunch at Blanc, Spa treatments...or whatever you wish. Enquire at reception or visit our website.

 [Reserveu / Reserve](#)

GIFT CARDS





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)