

WHERE

CHRISTMAS

HAPPENS



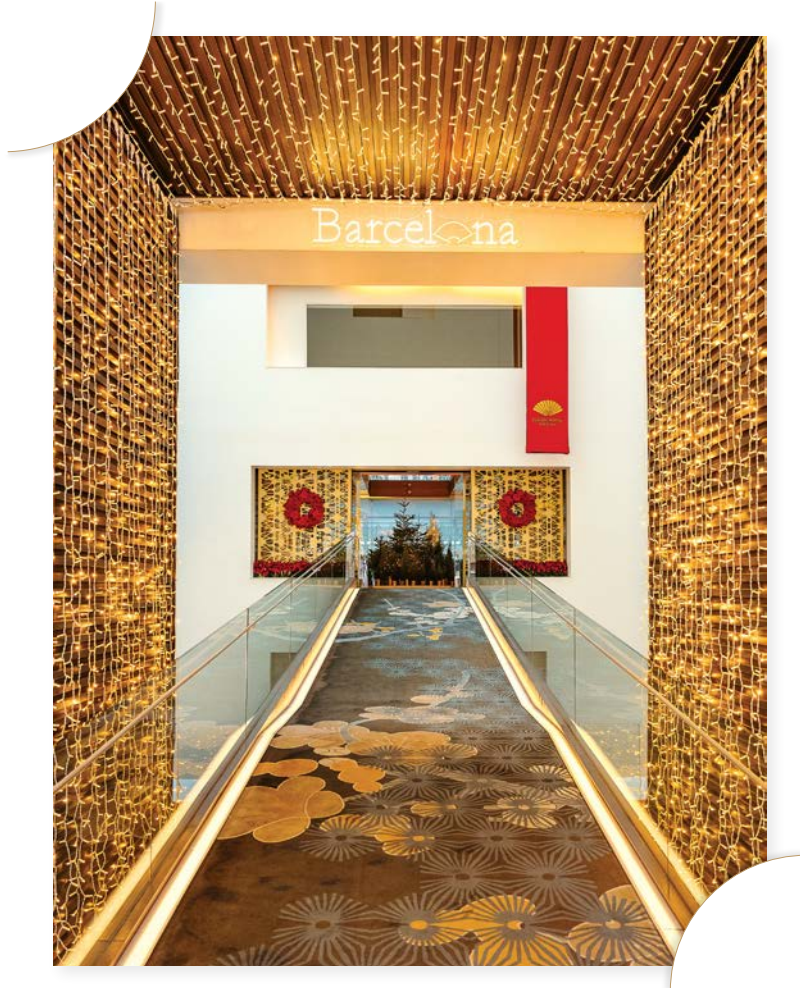
NADAL · NAVIDAD



**La Navidad se vive en
Mandarin Oriental, Barcelona**

*Embrace the Christmas spirit at
Mandarin Oriental, Barcelona*





Viva la magia de la Navidad en Mandarin Oriental, Barcelona, y celebre con nosotros estos días tan especiales.

Una decoración sublime, una gastronomía deliciosa y un equipo excepcional harán que su experiencia sea única e inolvidable. No se pierda nuestro Mercado Navideño, donde todo es posible, desde encontrar el regalo perfecto hasta saborear esas galletas navideñas que tanto le gustan a Papá Noel. Además, este año, los más pequeños podrán entregar personalmente sus deseos en nuestra mágica oficina de correos, icon conexión directa con Papá Noel y los Reyes Magos! Tenemos la Navidad soñada para todos, con actividades llenas de alegría, ilusión y la magia que caracteriza estas fechas.

Es momento de compartir, reunirse en familia y con amigos, creando recuerdos inolvidables. Y es en Mandarin Oriental, Barcelona, donde la Navidad sucede.

Experience the magic of Christmas at Mandarin Oriental, Barcelona, and celebrate these special days with us.

Sublime decorations, delicious cuisine, and an exceptional team will make your experience unique and unforgettable. Don't miss our Christmas Market, where everything is possible, from finding the perfect gift to savoring those beloved Christmas cookies that Santa Claus enjoys so much. Additionally, this year, the little ones can personally deliver their wishes at our magical post office, with a direct connection to Santa Claus and the Three Wise Men! We have the dream Christmas for everyone, filled with joyful activities, excitement, and the magic that characterizes this time of year.

It's a time to share, gather with family and friends, creating unforgettable memories. And it's at Mandarin Oriental, Barcelona, where Christmas happens.



Jean Phillippe Moser
DIRECTOR GENERAL



Índice
Index



6

Christmas Market

Horario <i>Schedule</i>	8
Plano del Christmas Market <i>Christmas Market map</i>	9
Post Office	10

12

Actividades

Activities

Calendario de actividades <i>Activities calendar</i>	14
Taller de Origami <i>Origami Workshop</i> Cocina para niños <i>Cooking for kids</i>	16
Masterclass Nespresso <i>Nespresso Masterclass</i> Cata de vinos <i>Wine tasting</i>	17
Cata de Whisky <i>Whisky tasting</i> <i>The Macallan x Casa Cacao</i>	18
Cuentacuentos <i>Storytelling</i> Estrellas Shurikan <i>Shurikan Stars</i>	19
Actividades de invierno <i>Winter activities</i>	20
11Skin en el Spa <i>11Skin at the Spa</i>	21

22

El Árbol de los Deseos

The Whishing Tree

24

La receta: Roscón de Reyes

The recipe: Three Wise Men cake

26

Menús de Navidad

Christmas menus

Moments**	28
Blanc	34

42

Decoración floral

Floral decoration

43

El Regalo Perfecto

The perfect gift



Christmas Market



Es un placer anunciar la tercera edición del *Christmas Market* de Mandarin Oriental, Barcelona.

Sumérgase en la atmósfera festiva de nuestra encantadora feria navideña, donde encontrará paradas de artesanos con exquisitas creaciones y podrá deleitarse con delicioso chocolate con churros y disfrutar de la esencia misma de la Navidad.

Además, tendrá la posibilidad de encontrarse con personajes especiales como Papá Noel o el Paje de los Reyes Magos, quienes harán de su visita una experiencia mágica e inolvidable.

Para complementar este ambiente festivo, hemos preparado una variada oferta de talleres navideños dentro de nuestras instalaciones. Desde cautivadores cuentacuentos hasta emocionantes talleres de cocina y cócteles, ofrecemos una experiencia única para toda la familia.

Le esperamos del 15 de diciembre al 5 de enero, con excepción de los días 25, 26, 31 de diciembre y 1 de enero.

Venga y viva estas fiestas en todo su esplendor en el *Christmas Market* de Mandarin Oriental, Barcelona. ¡Tenemos muchas ganas de celebrar estos días tan especiales con usted!

It is a pleasure to announce the 3rd edition of the Christmas Market at Mandarin Oriental, Barcelona.

Immerse yourself in the festive atmosphere of our charming Christmas fair, where you will find handcrafted items stalls with exquisite creations and you may indulge yourself with a delicious hot chocolate with churros, delighting the very essence of Christmas.

Furthermore, you will have the opportunity to encounter special characters like Santa Claus or a Royal Page of the Three Wise Men, who will make your visit a magical and unforgettable experience.

To complement this festive ambiance, we have prepared a diverse array of Christmas workshops within our premises. From captivating storytellers to exciting cooking and cocktail workshops, we offer a unique experience for the whole family.

We look forward to welcoming you from 15 December to 5 January, with the exception of 25, 26, 31 December, and 1 January.

Join us and experience Christmas in all its splendor at the Christmas Market of Mandarin Oriental, Barcelona. We are delighted to share this special season with you and provide a truly unforgettable Christmas experience.



Horario

Schedule



La entrada es gratuita, pero es imprescindible reservar con antelación ya que el aforo es limitado.

16 a 20h - Lunes a viernes

12 a 20h - Sábados y domingos

Para obtener más información, por favor contáctenos al +34 93 151 8888 o mobcn-festiveseason@mohg.com

Free admission, but it's mandatory to book in advance, as capacity is limited.

4 to 8 pm - Monday to Friday

12 to 8 pm - Saturdays and Sundays

For further information and reservations, please call us at +34 93 151 8888 or email us at mobcn-festiveseason@mohg.com

Cerrado los días - Closing days

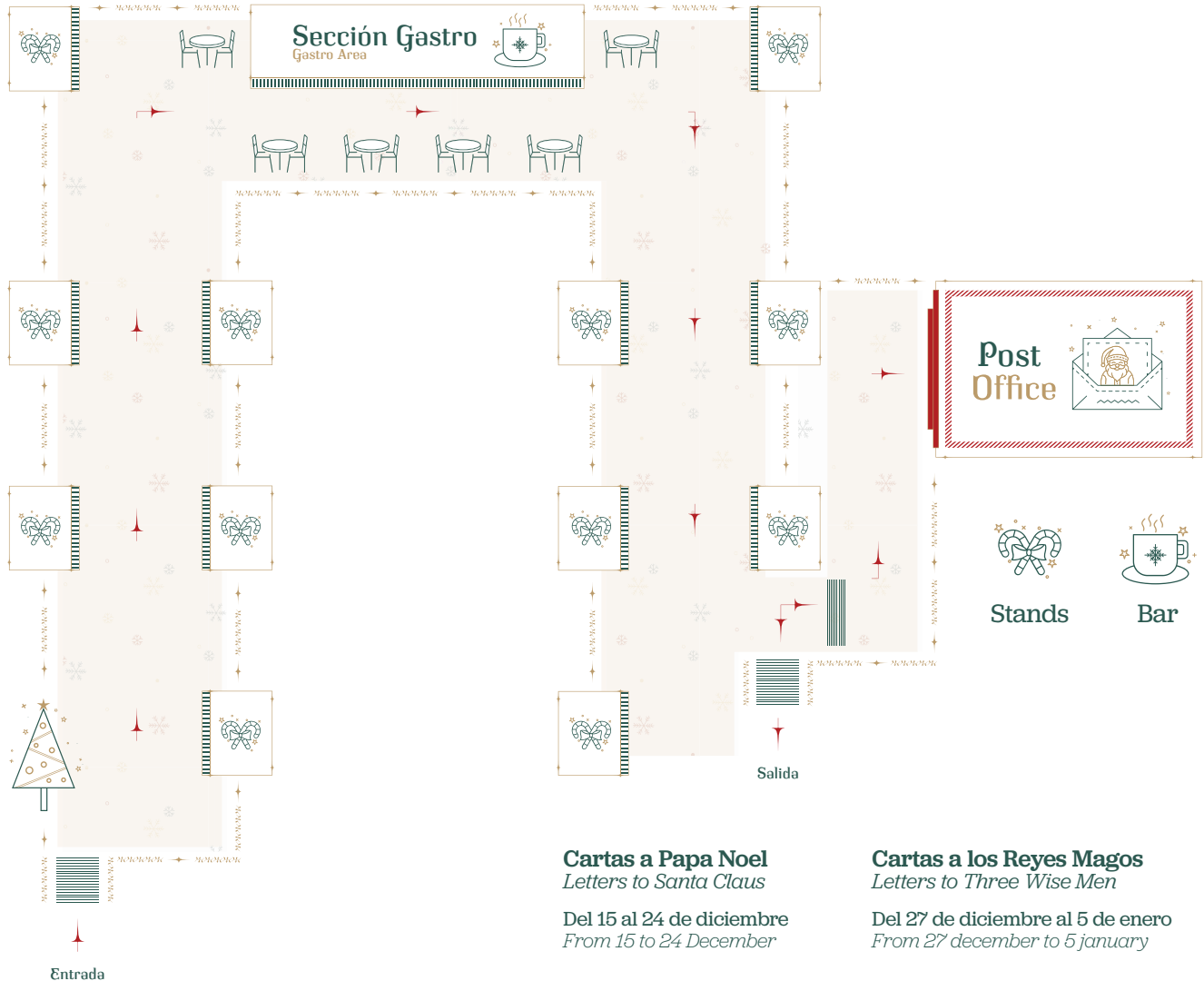
25, 26, 31 de diciembre y 1 de enero

25, 26, 31 December and 1 January

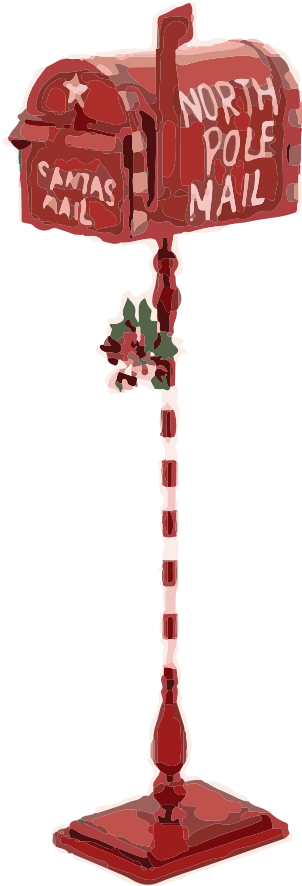
Reserve su entrada aquí
Book your entrance here

Mapa del *Christmas Market*

Christmas Market map







Post Office



Como es tradición, Papá Noel descansa en Mandarin Oriental, Barcelona los días previos a Nochebuena y, prueba de ello, es que este año ha instalado su oficina de correos en el Jardín Mimosa. ¡No se imagina la cantidad de cartas que recibe cada día! Este año también será la sede de los Reyes Magos, ¡venga a entregarle su carta!

Del 15 de diciembre al 5 de enero abierto en el horario del Christmas Market.

As tradition goes, Santa Claus stays at Mandarin Oriental, Barcelona in the days leading up to Christmas Eve, and proof of this is that this year he has set up his post office in our Mimosa Garden. You will not imagine the amount of letters he receives every day! This year, it will also be the Three Wise Men's headquarters. Come and deliver your letter to them!

From 15 December to 5 January, the Post Office will be open during the Christmas Market hours.



Actividades

Activities





El espíritu de la Navidad es compartir. Compartir momentos con sus seres queridos, compartir conocimiento, historias, crear magia... y es precisamente por este espíritu navideño que nos invade que, en Mandarin Oriental, Barcelona, hemos organizado varias actividades para compartir con pequeños y mayores la magia tan especial de estos días señalados.

¡No se olvide de reservar!

Actividades sujetas a reserva y plazas limitadas.

Para obtener más información, por favor, contáctenos al **+34 93 151 8888** o **mobcn-festiveseason@mohg.com**



The Christmas essence is all about sharing - sharing moments with your dear ones, exchanging knowledge, stories, and creating magic... It's precisely due to this festive spirit that invades us that, at Mandarin Oriental, Barcelona, we've arranged multiple activities to spread the wondrous charm of these special days with both the young and the old.

Remember to reserve your place!

Activities subject to reservations due to limited capacity.

*For further information and reservations, please call us at **+34 93 151 8888** or email us at **mobcn-festiveseason@mohg.com***

Reserve su entrada aquí
Book your entrance here

Calendario de actividades

Activities calendar

Diciembre - December

Viernes *Friday*

15



**Apertura del
Christmas Market**
*Christmas Market
opening*



Sábado *Saturday*

16



Taller de Origami
Origami workshop



Domingo *Sunday*

17



Christmas Market

Lunes *Monday*

18



Cocina para niños
Cooking for kids



Martes *Tuesday*

19



Masterclass Nespresso
Nespresso Masterclass



Miércoles *Wednesday*

20



Cata de vinos
Wine tasting

Jueves *Thursday*

21



Cata de whisky
Whisky tasting
The Macallan x Casa Cacao

Viernes *Friday*

22



Cocina para niños
Cooking for kids

Sábado *Saturday*

23



Christmas Market

Cerrado los días ~ *Closing days*
25, 26, 31 de diciembre y 1 de enero
25, 26, 31 December and 1 January

Domingo *Sunday*

24



Christmas Market



Viernes *Friday*

29



Estrellas Shurikan
Shurikan stars



Miércoles *Wednesday*

3



Cuenta cuentos
Storytelling

Miércoles *Wednesday*

27



Christmas Market



Sábado *Saturday*

30



Christmas Market



Jueves *Thursday*

4



Taller de Origami
Origami workshop

Jueves *Thursday*

28



Cuentacuentos
Storytelling

Enero - January

Martes *Tuesday*

2



Christmas Market

Viernes *Friday*

5



Christmas Market

Taller de origami

Origami workshop

 Actividad gratuita - Free activity

¡Celebremos la Navidad con creatividad y papel! Les invitamos a nuestro taller de Navidad de Origami, donde juntos crearemos adornos mágicos y figuras festivas. Aprenderemos las técnicas del arte japonés del plegado de papel y crearemos hermosas decoraciones para el árbol de Navidad.

Fechas y horario

16 diciembre de 12:30 a 13:30h
4 enero de 17 a 18h

Imprescindible reservar. Plazas limitadas.

Let's celebrate Christmas with creativity and paper! We invite you to our Origami workshop, where together we will create magical ornaments and festive decorations. We will learn the techniques of the Japanese art of paper folding and make beautiful decorations for the Christmas tree.

Dates and schedule

16 December from 12:30 to 13:30 pm
4 January from 5 to 6 pm

Booking required. Limited spots.



Cocina para niños

Cooking for kids

 Actividad gratuita - Free activity

¡Pequeños chefs en acción! Con la ayuda de nuestros chefs pasteleros, los más pequeños de casa se divertirán aprendiendo a decorar un mini Roscón de Reyes.

Fechas y horario

18 diciembre de 17 a 19h
22 diciembre de 17 a 19h

Imprescindible reservar. Plazas limitadas.

Little chefs in action! With the assistance of our pastry chefs, the youngest members of the family will have fun learning how to decorate a mini Three Wise Men's cake.

Dates and schedule

18 December from 5 to 7 pm
22 December from 5 to 7 pm

Booking required. Limited spots.



Masterclass Nespresso

Nespresso Masterclass

 Actividad gratuita - Free activity

De la mano de Nespresso Professional, junto con el experto barista Damián Seijas, les invitamos a una Masterclass para preparar deliciosas recetas de café navideñas. ¡Les sorprenderá!

Hand in hand with Nespresso Professional, along with the expert barista Damián Seijas, we invite you to a Masterclass to prepare delicious Christmas coffee recipes. You will be amazed!

Fechas y horario

19 diciembre de 17 a 18:30h

Dates and schedule

19 December from 5 to 6:30 pm

Imprescindible reservar. Plazas limitadas.

Booking required. Limited spots.

Cata de vinos

Wine tasting

 49 EUR pp.

Les presentamos una experiencia inigualable: una apasionante cata de vinos. Descubra los secretos y matices de los mejores vinos, guiados por nuestro experto sommelier Cristian Sánchez. Aprenderán a apreciar aromas, sabores y maridajes, elevando su conocimiento enológico a un nuevo nivel.

We present an unparalleled experience: an exciting wine tasting masterclass. Discover the secrets and nuances of the finest wines, guided by our expert sommelier, Cristian Sánchez. You will learn to appreciate aromas, flavours, and pairings, taking your oenological knowledge to a new level.

Fechas y horario

20 diciembre de 17 a 18h

Dates and schedule

20 December from 5 to 6 pm

Imprescindible reservar. Plazas limitadas.

Booking required. Limited spots.





Whisky tasting

The Macallan x Casa Cacao

39 EUR p.p

Para los amantes del chocolate y del whisky, tenemos el plan perfecto. De la mano The Macallan y Casa Cacao, nos sumergiremos en el mundo de aromas creados al maridar los sabores del whisky con los de los bombones de chocolate.

For chocolate and whisky lovers, we have the perfect plan. Hand in hand with The Macallan and Casa Cacao, we will immerse ourselves in the world of the aromas created by pairing whisky flavors with chocolates.

Fechas y horario

21 diciembre de 16 a 17h

Dates and schedule

21 December from 4 to 5 pm

Imprescindible reservar - Booking required

Plazas limitadas - Limited spots





Cuentacuentos

Storytelling

 Actividad gratuita - Free activity

Les invitamos a un mágico taller de cuentacuentos infantil, donde la imaginación volará y los personajes cobrarán vida. Leyendas de invierno y aventuras increíbles les esperan en nuestro Christmas Market.

Fechas y horario

28 diciembre de 12:30 a 13:30h
3 enero de 12:30 a 13:30h

Imprescindible reservar. Plazas limitadas.

We invite you to a magical children's storytelling workshop, where imagination will soar and characters will come to life. Winter legends and incredible adventures await you at our Christmas Market.

Dates and schedule

28 December from 12:30 to 13:30 pm
3 January from 12:30 to 13:30 pm

Booking required. Limited spots.

Estrellas Shurikan

Shurikan stars

 Actividad benéfica - Charitable activity 10 EUR pp.

Estas estrellas de origami ayudan a la investigación del cáncer infantil y juvenil. Utilizando la técnica del origami y con papeles ecológicos de algodón, lana, coco y todo tipo de fibras naturales, realizaremos estrellas solidarias a favor de la Fundació Sant Joan de Déu.

Fechas y horario

29 diciembre de 18 a 20h

Imprescindible reservar. Plazas limitadas.

These origami stars contribute to childhood and youth cancer research. Using the origami technique and eco-friendly papers made from cotton, wool, coconut, and all sorts of natural fibers, we will create solidary stars in support of the Sant Joan de Déu Charity Foundation.

Dates and schedule

29 December from 6 to 8 pm

Booking required. Limited spots.



Explorando la Navidad

Christmas with a guide

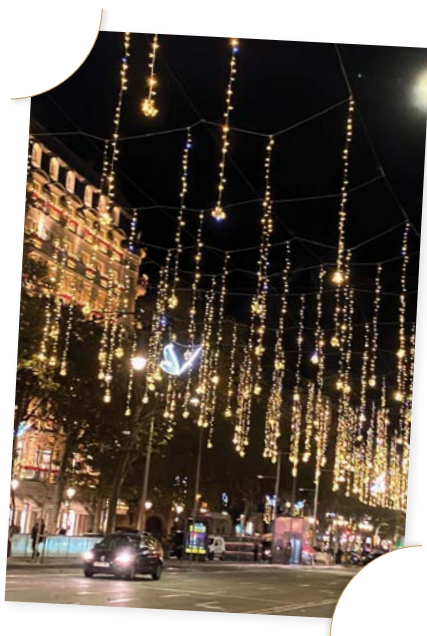


Aproveche al máximo la temporada festiva con nuestros guías locales que le llevarán a descubrir los sitios más mágicos de Barcelona. Desde recogerle en Mandarin Oriental, Barcelona, donde nuestro anfitrión le llevará al famoso mercado Fira de Santa Llúcia y le explicará los rituales detrás del Tió de Nadal y el Caganer, hasta las calles con las mejores luces navideñas y pasando por el belén de Barcelona.

Si está alojado con nosotros, reserve este tour navideño a través del mostrador de conserjería o por correo electrónico: mobcn-concierge@mohg.com

Make the most of the festive season by hiring a local guide to take you around. From picking you up at Mandarin Oriental, Barcelona, your guide will take you to the famous Fira de Santa Llúcia market and explain the rituals behind the Tió de Nadal and Caganer. You'll be taken to the streets with the best Christmas lights and walk by Barcelona's nativity scenes.

If you're currently staying with us, book this Christmas walk tour at our concierge desk or via email: mobcn-concierge@mohg.com



Tour de luces navideñas

Christmas lights tour by bus



Organizado por la junta oficial de Turismo de Barcelona, este tour nocturno en autobús, tiene lugar todos los viernes, sábados y domingos por la noche en diciembre. Subirá a bordo de uno de los icónicos autobuses turísticos de la ciudad y disfrutará de un recorrido de una hora y media por los lugares más hermosos de Barcelona, como la Sagrada Família, el Arco del Triunfo y Paseo de Gracia, adornados con luces navideñas.

Si está alojado con nosotros, reserve este tour navideño a través del mostrador de conserjería o por correo electrónico: mobcn-concierge@mohg.com

Organised by the Barcelona official Tourist Board, this seasonal nighttime bus tour takes place every Friday, Saturday and Sunday night in December. You will jump on board in one of the city's iconic tourist buses and take a 1 and half hour ride around Barcelona's best-looking locations - Sagrada Família, Arc del Triomf and Passeig de Gràcia - decked out in Christmas lights.

Book this Christmas light tour via concierge desk or via email: mobcn-concierge@mohg.com

111Skin

Luxury Skincare



111SKIN llega al Spa de Mandarin Oriental, Barcelona con un tratamiento exclusivo.

Utilizando los conocimientos de la cirugía no invasiva, el Dr. Yannis Alexandrides les presenta una experiencia para cuerpo y rostro ideal para el rejuvenecimiento de la piel estresada. ¡Un tratamiento único!

111SKIN will offer an exclusive treatment in The Spa at Mandarin Oriental, Barcelona.

By non-invasive surgery techniques, Dr. Yannis Alexandrides introduce you the face and body experience ideally designed for stressed skin rejuvenation. A unique treatment!

Fechas y horario

Del 11 de diciembre al 15 de enero

Dates and schedule

From 11 December to 15 January

Más información y reservas

More information and bookings

mobcn-spa@mohg.com

T. +34 93 151 87 51



El Árbol de los Deseos

The Wishing Tree





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



Receta ~ Recipe

Roscón de Reyes

Three Wise Men cake

Para el mazapán

Ingredientes

Harina de almendra 125gr
Clara de huevo 25gr
Azúcar blanco 125gr

Elaboración

1. Amasar todos los ingredientes juntos.
2. Dividir la masa en dos partes y formar dos rulos.
3. Reservar.

Para la masa

Ingredientes

Harina de fuerza 500gr
Sal fina 10gr
Azúcar blanco 80gr
Levadura fresca prensada 40gr
Agua mineral fría 75gr
Huevo fresco 100gr
Yema de huevo 90gr

Ralladura de 1 limón
Ralladura de 1 naranja
Mantequilla 180gr
1 figurita de Rey
1 haba
Fruta confitada al gusto
Piñones al gusto
Azúcar perlado

Elaboración:

1. Amasar a mano o con robot de cocina los siguientes ingredientes durante 10-15 minutos, hasta que tenga elasticidad: harina, sal, azúcar, levadura, agua, huevo, yema y las ralladuras de naranja y limón.
2. Agregar la mantequilla y amasar de nuevo hasta que tengamos una masa uniforme.
3. Una vez uniforme, hacer una bola y reservar tapado en nevera durante 24 horas.
4. Pasado este tiempo, dividir la masa en dos, hacer dos rulos y extender ligeramente en forma de rectángulo.
5. Colocar los rulos de mazapán, previamente reservados, el Rey y el haba en el extremo inferior en cada una de nuestras bases de masa rectangulares.
6. Enrollarlas de forma que nos quede el mazapán dentro de la masa y juntar los dos rulos por sus puntas, creando un gran círculo.
7. Dejar fermentar el roscón a unos 26-30°C hasta que casi haya doblado su volumen. Si no dispones de fermentadora, puedes dejarlo en el horno apagado, bien tapado y con la puerta cerrada hasta que casi doble su tamaño. Te recomendamos dejar la luz del horno encendida para así verlo mejor.
8. Retirar del horno/fermentadora y pintar con huevo batido.
9. Decorar con fruta confitada, piñones y azúcar perlado.
10. Hornear a 180°C durante 15 minutos.
11. Dejar reposar una hora y estará listo para disfrutarlo.

For the marzipan

Ingredients

Almond flour 125g
Egg white 25g
White sugar 125g

Preparation

1. Knead all the ingredients together.
2. Divide the dough into two parts and form two rolls.
3. Set aside.

For the dough

Ingredients

Hard wheat flour 500g
Fine salt 10g
White sugar 80g
Fresh compressed yeast 40g
Cold mineral water 75g
Fresh egg 100g
Egg yolk 90g

Zest of 1 lemon
Zest of 1 orange
Butter 180g
1 King figurine
1 bean
Candied fruit to taste
Pine nuts to taste
Pearl sugar

Preparation:

1. Knead the following ingredients by hand or using a food processor for 10-15 minutes, until the mixture becomes elastic: flour, salt, sugar, yeast, water, egg, egg yolk, orange and lemon zests.
2. Add the butter and knead again until an even dough is formed.
3. Once even, shape the dough into a ball and cover it, then refrigerate for 24 hours.
4. After this time, divide the dough into two portions, shape them into two rolls, and lightly stretch them into rectangular shapes.
5. Place the marzipan rolls, which were set aside earlier, the King figurine, and the bean at the bottom end of each of the rectangular dough bases.
6. Roll them up so that the marzipan is enclosed within the dough, and join the two rolls at their ends to create a large circle.
7. Allow the pastry to ferment at around 26-30°C until it has nearly doubled in size. If you don't have a proving drawer, you can leave it in a turned-off oven, well covered, with the door closed until it almost doubles in size. We recommend keeping the oven light on to better monitor it.
8. Remove from the oven/proving drawer and brush with beaten egg.
9. Decorate with candied fruit, pine nuts, and pearl sugar.
10. Bake at 180°C for 15 minutes.
11. Let it rest for an hour, and it will be ready to enjoy.



Menús de Nadal

Christmas menus





Restaurante Moments**

T + 34 93 151 87 81

mobcn-festiveseason@mohg.com

Blanc

Restaurant Blanc

T + 34 93 151 87 83

mobcn-festiveseason@mohg.com



Los menús pueden sufrir modificaciones según la disponibilidad de los ingredientes. Todos los precios incluyen IVA. En caso de cancelación, le será devuelto el importe íntegro de la reserva siempre y cuando la cancelación esté efectuada con un mínimo de siete días de anterioridad a la fecha de la reserva.

*Menus may vary depending on availability of ingredients. All prices include VAT.
In case of cancellation, the full amount will be refunded when cancellation has been made
at least seven days prior to the date of the reservation.*



Carme Rusalleda

Raül Balam

Moments

Raül Balam & Carme Rusalleda

Chef Ejecutivo y Asesora Gastronómica
Executive Chef & Gastronomic Advisor



Con mucha ilusión, le presentamos la propuesta gastronómica de Moments para estas fiestas navideñas. Unos deliciosos menús degustación ideados para que disfrute de la tradición y la gastronomía, pensados meticulosamente para cada una de estas fechas tan especiales.

¡Queremos celebrarlo con usted! ¡Felices fiestas!

With great excitement, we present Moment's gastronomic proposal for this holiday season. Delicious tasting menus specially designed for you to enjoy tradition and gastronomy, meticulously thought out for each of these special dates.

We want to celebrate with you! Happy Holidays!

 **24/12**

Nochebuena
Christmas Eve



290 EUR

Precio por persona
Price per person

Bebidas no incluidas
Drinks not included

Aperitivos en la mesa
Salmorreta y gamba
Zarangollo y espardeñas
Besugo, patatas, tomate y aceitunas
Pluma y berenjena
Sorbete
Torrija de peras al vino
Nuestro carro de turrones

Appetizers on the table
Salmorreta and shrimp
Zarangollo and sea cucumber
Sea bream with potatoes, tomatoes, and olives
Iberian pork pluma and eggplant
Sorbet
Pear torrija, wine
Our nougat trolley

+ 175 EUR
Maridaje Catalán
Catalan wine pairing

+ 195 EUR
Maridaje Nacional
National wine pairing

+ 750 EUR
Maridaje Icónico
Iconic wine pairing



25/12

Navidad *Christmas Day*



290 EUR

Precio por persona
Price per person

Bebidas no incluidas
Drinks not included

Aperitivos en la mesa

Appetizers on the table

Caviar, ajoblanco

Caviar, ajoblanco

Escudella vestida de Navidad

Christmas escudella

Zarzuela

Zarzuela (fish and shellfish stew)

Pollo relleno a la Catalana

Catalan-style stuffed chicken

Mandarinas

Tangerines

Tronco de Navidad

Bûche de Noël

Nuestro carro de turrone

Our nougat trolley

+ 175 EUR

Maridaje Catalán
Catalan wine pairing

+ 195 EUR

Maridaje Nacional
National wine pairing

+ 750 EUR

Maridaje Icónico
Iconic wine pairing



31/12

Fin de Año *New Year's Eve*



485 EUR

Precio por persona
Price per person

Aperitivos en la mesa
Tartaleta caviar
Sopa de pularda
Lasaña de bogavante
Rodaballo
Pato a la naranja
Golden peach
Torrija de peras al vino
Tarta cremosa Andoa
y las 12 especias de la suerte
Nuestro carro de turrónes
Agua y cafés
Cotillón
Champagne

Incluye - *Includes*

Maridaje de vinos
Wine pairing

Appetizers on the table
Caviar tart
Guinea fowl soup
Lobster lasagne
Turbot
Duck à l'orange
Golden peach
Pear torrija, wine
Creamy Andoa tart
and the 12 lucky spices
Our nougat trolley
Water and coffee
Party favors
Champagne

 **Experiencia completa**
Full experience

**Menú con maridaje +
After party en Banker's Bar***
*Menu with wine pairing +
After party at Banker's Bar**

*Barra libre con DJ hasta las 3 h
**Open bar with DJ until 3 am*

665 EUR
Precio por persona
Price per person

10% IVA Incluido - *VAT Included*



06/01

Reyes *Three Wise Men*



215 EUR

Precio por persona
Price per person

Bomba de la Barceloneta
Clotxa, sosenga de calamar
Coca de recapte
Butifarra dulce, manzana
Gamba roja, salmorreta,
horchata de arroz, fartó
Zarangollo
Caviar, judz hummus de
lentejas, ajoblanco
Callos de bacalao a la madrileña
Rodaballo a la gallega
Pluma ibérica, berenjena
Selección de cuatro quesos
Melocotón con Txakolí
Torrija de peras al vino D.O.C Rioja
Fruta de Aragón, chocolate, olivas
Los souvenirs
Roscón de Reyes

Menú "La Vuelta"

Bebidas no incluidas
Drinks not included

Bomba de la Barceloneta
Clotxa, squid sosenga
Coca de recapte
Sweet botifarra, apple
Red shrimp, salmorreta,
rice orgeat, fartó
Zarangollo
Caviar, judz lentil hummus,
ajoblanco
Codfish callos a la madrileña
Turbot a la gallega
Iberian pork, eggplant
Selection of four cheeses
Peach, Txakolí
Pear torrija, D.O.C La Rioja wine
Fruta de Aragón, chocolate, olives
The souvenirs
Three Wise Men's cake

+ 175 EUR
Maridaje Catalán
Catalan wine pairing

+ 195 EUR
Maridaje Nacional
National wine pairing

+ 750 EUR
Maridaje Icónico
Iconic wine pairing

10% IVA Incluido - VAT Included



Marc de Martín

Miguel García-Romeral

Blanc

Miguel García-Romeral & Marc de Martín

Chef Ejecutivo y Sous Chef Ejecutivo
Executive Chef & Executive Sous Chef



Le presentamos una propuesta culinaria que tiene sus raíces en la cultura y tradición gastronómica de Cataluña y el Mediterráneo.

Nuestra identidad se forja en la fusión de culturas y sabores que se entrelazan en nuestro entorno, enriquecidos por la perspectiva culinaria asiática que valora la sensibilidad y la esencia. Estos menús, especialmente elaborados para las festividades navideñas, reflejan nuestro compromiso de compartir este emocionante viaje gastronómico con usted.

A culinary proposal rooted in the culture and gastronomic tradition of Catalonia and the Mediterranean.

Our identity is forged in the fusion of cultures and flavors intertwining in our surroundings, further enriched by the Asian culinary perspective that values sensitivity and essence. These menus, specially created for the Christmas festive season, reflect our commitment to sharing this exciting gastronomic journey.



24/12

Nochebuena *Christmas Eve*



95 EUR

Precio por persona

Price per person

Bebidas no incluidas

Drinks not included

Croqueta de gamba roja

Red shrimp croquette

Corazón de alcachofa con
stracciatella trufada

*Artichoke heart with truffled
stracciatella*

Crujiente de tartar de vaca con cecina

Crispy beef tartare with cecina

Hummus de Mongeta del Ganxet
con salpicón de moluscos

*Mongeta del Ganxet hummus with
seafood salad*

Escudella navideña y terrina
de carn d'olla

Christmas escudella and carn d'olla terrine

Rodaballo asado con crema
de hinojo y aceite de albahaca

*Roasted turbot with fennel cream
and basil oil*

Mandarina y cava

Tangerine and cava

Selva negra

Black forest cake

Petit fours, turrones y neulas

Petit fours, nougats, and neulas

Menu para niños

Kids menu

32 EUR p.p.

10% IVA Incluido - VAT Included



25/12

Navidad *Christmas Day*



135 EUR

Precio por persona
Price per person

Embutidos, conservas, quesos
y panes

Estación de ostras

Estación de jamón ibérico

Ensaladas y entrantes

Estación de tapas calientes

Canelones de Navidad

Escudella navideña

Pescado de lonja asado

Carne al corte y guarniciones

Mini *cakes* y tartaletas

Estación de fruta

Éclairs y macarons

Dulces y chocolates

Buffet Brunch para niños
Buffet Brunch for kids

35 EUR p.p.

Buffet Brunch

Bebidas incluidas
Drinks included

*Cold cuts, preserves, cheeses,
and breads*

Oyster station

Iberian ham station

Salads and starters

Hot tapas station

Christmas cannelloni

Christmas escudella

Grilled fish of the day

Meat cut and side dishes

Mini cakes and tarts

Fruit station

Éclairs and macarons

Sweets and chocolates



26/12

San Esteban *Boxing Day*



135 EUR

Precio por persona
Price per person

Embutidos, conservas, quesos
y panes

Estación de ostras

Estación de jamón ibérico

Ensaladas y entrantes

Estación de tapas calientes

Canelones de Navidad

Escudella navideña

Pescado de lonja asado

Carne al corte y guarniciones

Mini *cakes* y tartaletas

Estación de fruta

Éclairs y macarons

Dulces y chocolates

Buffet Brunch para niños
Buffet Brunch for kids

35 EUR p.p.

Buffet Brunch

Bebidas incluidas
Drinks included

*Cold cuts, preserves, cheeses,
and breads*

Oyster station

Iberian ham station

Salads and starters

Hot tapas station

Christmas cannelloni

Christmas escudella

Grilled fish of the day

Carving station and side dishes

Mini cakes and tarts

Fruit station

Éclairs and macarons

Sweets and chocolates



31/12

Fin de Año *New Year's Eve*



295 EUR

Precio por persona
Price per person

Ostra cebiche
Crujiente de tartar de vaca con cecina
Corazón de alcachofa con stracciatella y anchoa 00
King crab con *crème fraîche* ahumado y caviar
Brioche de bogavante, shiso y mayonesa de coral
Croquetas de portobello y trufa negra

Lubina asada con Beurre Blanc, vainas y mejillones
Wagyu rossini con salsa Perigord y parmentier

Mandarina y cava
Montblanc
Petit fours, turrones y neulas
Uvas

Incluye - *Includes*

Maridaje de vinos
Wine pairing

Oyster ceviche
Crispy beef tartare with *cecina*
Artichoke heart with *stracciatella* and *anchovy* 00
King crab with *smoked crème fraîche* and *caviar*
Lobster brioche with *shiso* and *coral mayonnaise*
Portobello mushroom and *black truffle croquettes*

Roasted sea bass with *Beurre Blanc*, *peas*, and *mussels*
Wagyu rossini with *Perigord sauce* and *Parmentier*

Tangerine and *cava*
Montblanc
Petit fours, *nougats*, and *neulas*
Grapes

 **Experiencia completa**
Full experience

**Menú con maridaje +
After party en Banker's Bar***
*Menu with wine pairing +
After party at Banker's Bar**

*Barra libre con DJ hasta las 3 h
**Open bar with DJ until 3 am*

415 EUR
Precio por persona
Price per person

Menu para niños
Kids menu

32 EUR p.p.

10% IVA Incluido - *VAT Included*



01/01

Año Nuevo *New Year*



135 EUR

Precio por persona
Price per person

Embutidos, conservas, quesos
y panes

Tostadas y sandwiches

Estación de ostras

Estación de jamón ibérico

Ensaladas y entrantes

Estación de huevos variados:
Benedict, trufados, tortilla, etc

Escudella navideña

Estación de arroces

Mini *cakes* y tartaletas

Estación de fruta

Éclairs y macarons

Dulces y chocolates

Lazy Brunch para niños
Lazy Brunch for kids

35 EUR p.p.

Lazy Brunch

Bebidas incluidas
Drinks included

*Cold cuts, preserves, cheeses,
and breads*

Toasts and sandwiches

Oyster station

Iberian ham station

Salads and starters

*Assorted eggs station:
Benedict, truffled, omelette, etc*

Christmas escudella

Rice station

Mini cakes and tarts

Fruit station

Éclairs and macarons

Sweets and chocolates



06/01

Reyes *Three Wise Men*



135 EUR

Precio por persona
Price per person

Embutidos, conservas, quesos
y panes

Estación de ostras

Estación de jamón ibérico

Ensaladas y entrantes

Estación de tapas calientes

Canelones de Navidad

Christmas escudella

Pescado de lonja asado

Carne al corte y guarniciones

Mini *cakes* y tartaletas

Estación de fruta

Éclairs y macarons

Dulces y chocolates

Buffet Brunch para niños
Buffet Brunch for kids

35 EUR p.p.

Buffet Brunch

Bebidas incluidas
Drinks included

*Cold cuts, preserves, cheeses,
and breads*

Oyster station

Iberian ham station

Salads and starters

Hot tapas station

Christmas cannelloni

Christmas escudella

Grilled fish of the day

Carving station and side dishes

Mini cakes and tarts

Fruit station

Éclairs and macarons

Sweets and chocolates

Una celebración Oriental por Florestudio

An Oriental Celebration by Florestudio



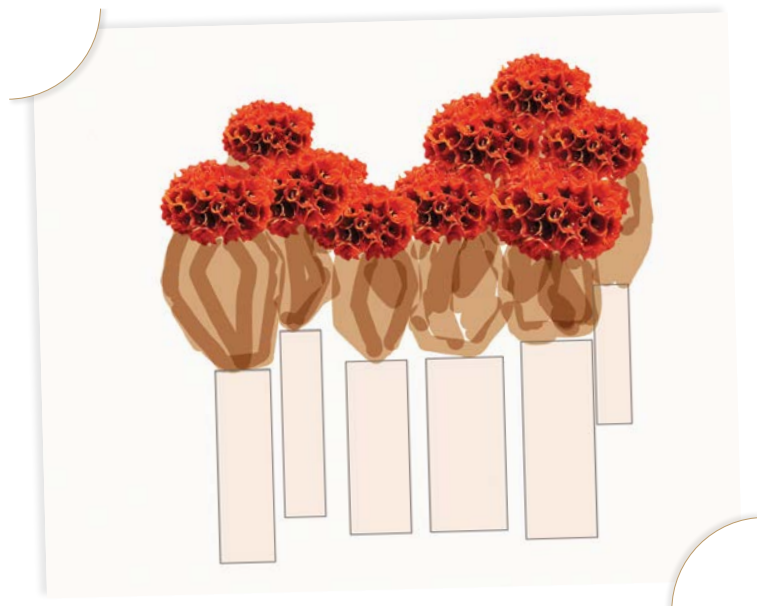
La decoración de estas fiestas en Mandarin Oriental, Barcelona, está imbuida de profundo significado. Tomando inspiración en el 2024, año del Dragón y símbolo de nobleza, honor, abundancia y éxito, nuestra visión se entrelaza con la elegancia y el refinamiento de los elementos locales más deslumbrantes. Exquisitas flores rojas resplandecen en jarrones de jade y cristales hechos a mano que evocan la forma de huevos de dragón.

Le invitamos a sumergirse en este sublime paisaje floral y encontrar la magia que yace en cada pequeño detalle.

The decoration for these festivities at Mandarin Oriental, Barcelona, is infused with profound significance. Drawing inspiration from 2024, the Year of the Dragon, symbolizing nobility, honor, abundance, and success, our vision seamlessly blends with the elegance and refinement of the most splendid local elements. Exquisite red flowers gleam in jade vases, while handcrafted crystals evoke the form of dragon eggs.

We invite you to immerse yourself in this exquisite floral landscape and uncover the magic in every little detail.

Fabrizio Giordano



Key Words

- Abundancia
- Espectáculo
- Show Único

- Sofisticado
- exclusivo
- Alta Calidad
- Temático

El Regalo Perfecto

A Perfect Gift



Gift Cards

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 en la [nostra web](#).

This Christmas, give the Mandarin Oriental Gift Card. Make your loved ones happy with unforgettable experiences at the hotel such as a two Michelin star dinner at Moments, a gourmet lunch at Blanc, Spa treatments...

Ask at reception or check out [our website](#).



Compartiendo Recuerdos Sharing Lasting Memories

Comparta sus fotos en Instagram, **etiquétenos en @mo_barcelona y utilice nuestro hashtag festivo #WhereChristmasHappens**. ¡Quién sabe, quizás Papá Noel o los Reyes Magos tienen una sorpresa preparada para usted!

Share your Instagram pictures, tag us at @mo_barcelona and use our festive hashtag #WhereChristmasHappens. Who knows, perhaps Santa or the Three Wise Men will have a surprise in store for you!

#WhereChristmasHappens





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)