

WHERE
CHRISTMAS
HAPPENS

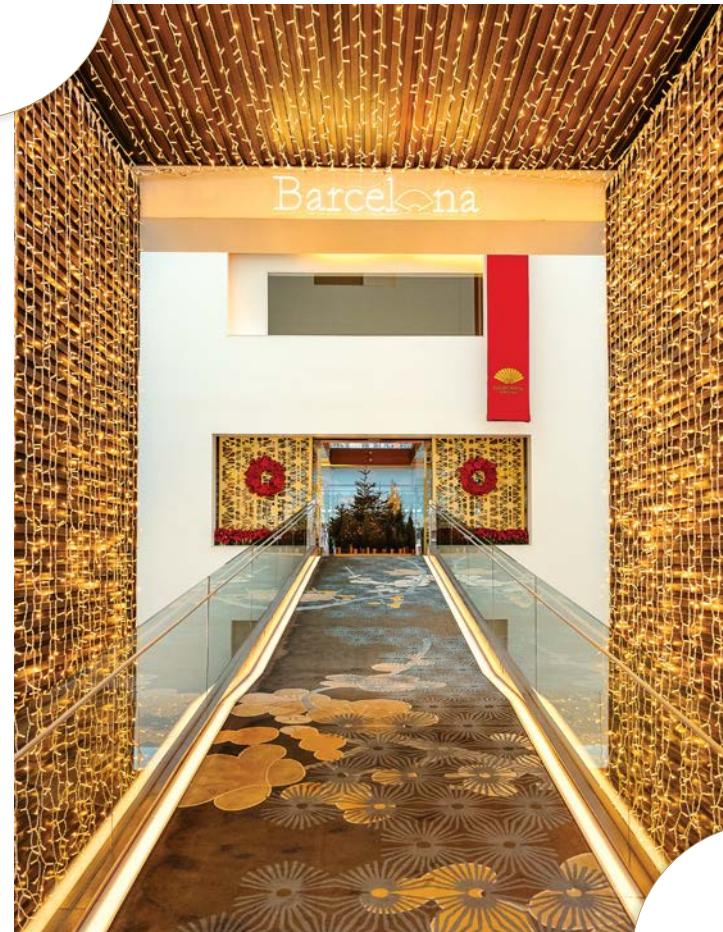
NADAL · NAVIDAD



Nadal es viu a Mandarin Oriental, Barcelona

*La Navidad se vive en
Mandarin Oriental, Barcelona*





Barcelona

Viviu la màgia de Nadal a Mandarin Oriental, Barcelona, i celebreu amb nosaltres aquests dies tan especials.

Una decoració sublim, una gastronomia deliciosa i un equip excepcional faran que la vostra experiència sigui única i inoblidable. No us perdeu el nostre Mercat Nadalenc, on tot és possible, des de trobar el regal perfecte fins a assaborir les galetes nadalenques que tant li agraden al Pare Noel. A més, enguany, els més petits podran lliurar personalment els seus desitjos a la nostra màgica oficina de correus, amb connexió directa amb el Pare Noel i els Reis Mags! Tenim el Nadal somiat per a tots, amb activitats plenes d'alegria, il·lusió i la màgia que caracteritza aquestes dates tan assenyalades.

És moment de compartir, reunir-se en família i amb amics, creant records inoblidables.
I és a Mandarin Oriental, Barcelona, on Nadal succeeix.

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, con 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.*



Jean Phillippe Moser
DIRECTOR GENERAL



Índex

Índice



6

Christmas Market

Horari Horario

8

Plàtol del Christmas Market

Plano del Christmas Market

9

Post Office

10

22

L'Arbre dels Desitjos

El Árbol de los Deseos

24

La recepta: Tortell de Reis

La receta: Roscón de Reyes

12

Activitats

Actividades

Calendari d'activitats

14

Calendario de actividades

Taller d'Origami *Taller de Origami*

16

Cuina per a nens *Cocina para niños*

Masterclass Nespresso

17

Cata de vins *Cata de vinos*

Cata de Whisky

18

The Macallan x Casa Cacao

Contacontes *Cuentacuentos*

19

Estrelles Shurikan *Estrellas Shurikan*

Activitats d'hivern

20

Actividades de invierno

111Skin a l'Spa

21

111Skin en el Spa

24

La recepta: Tortell de Reis

La receta: Roscón de Reyes

26

Menús de Nadal

Menús de Navidad

Moments**

28

Blanc

34

42

Decoració floral

Decoración floral

43

El Regal Perfecte

El Regalo Perfecto



Christmas Market

És un plaer anunciar la tercera edició del *Christmas Market* de Mandarin Oriental, Barcelona.

Submergiu-vos en l'atmosfera festiva de la nostra encantadora fira nadalena, on trobareu parades d'artesans amb exquisides creacions i podreu deleitar-vos amb deliciosa xocolata amb xurros i gaudir de l'essència de Nadal.

A més, tindreu la possibilitat de trobar-vos amb personatges especials com el Pare Noel o el Patge del Reis Mags, qui faran de la vostra visita una experiència màgica i inoblidable.

Per a complementar aquest ambient festiu, hem preparat una variada oferta de tallers nadalencs dins de les nostres instal·lacions. Des de captivadors contacontes fins a emocionants tallers de cuina i còctels, oferim una experiència única per a tota la família.

Us esperem del 15 de desembre al 5 de gener, a excepció dels dies 25, 26, 31 de desembre i 1 de gener.

Veniu a viure aquestes festes en tota la seva esplendor al *Christmas Market* de Mandarin Oriental, Barcelona. Tenim moltes ganas de celebrar aquests dies tan especials amb vosaltres!

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

Sumérjase 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!



Horari

Horario



L'entrada és gratuïta, però és imprescindible reservar amb antelació, ja que l'aforament és limitat.

16 a 20h ~ Dilluns a divendres
12 a 20h ~ Dissabtes i diumenges

Per obtenir més informació, si us plau contacteu amb nosaltres al +34 93 151 8888 o mobcn-festiveseason@mohg.com

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*

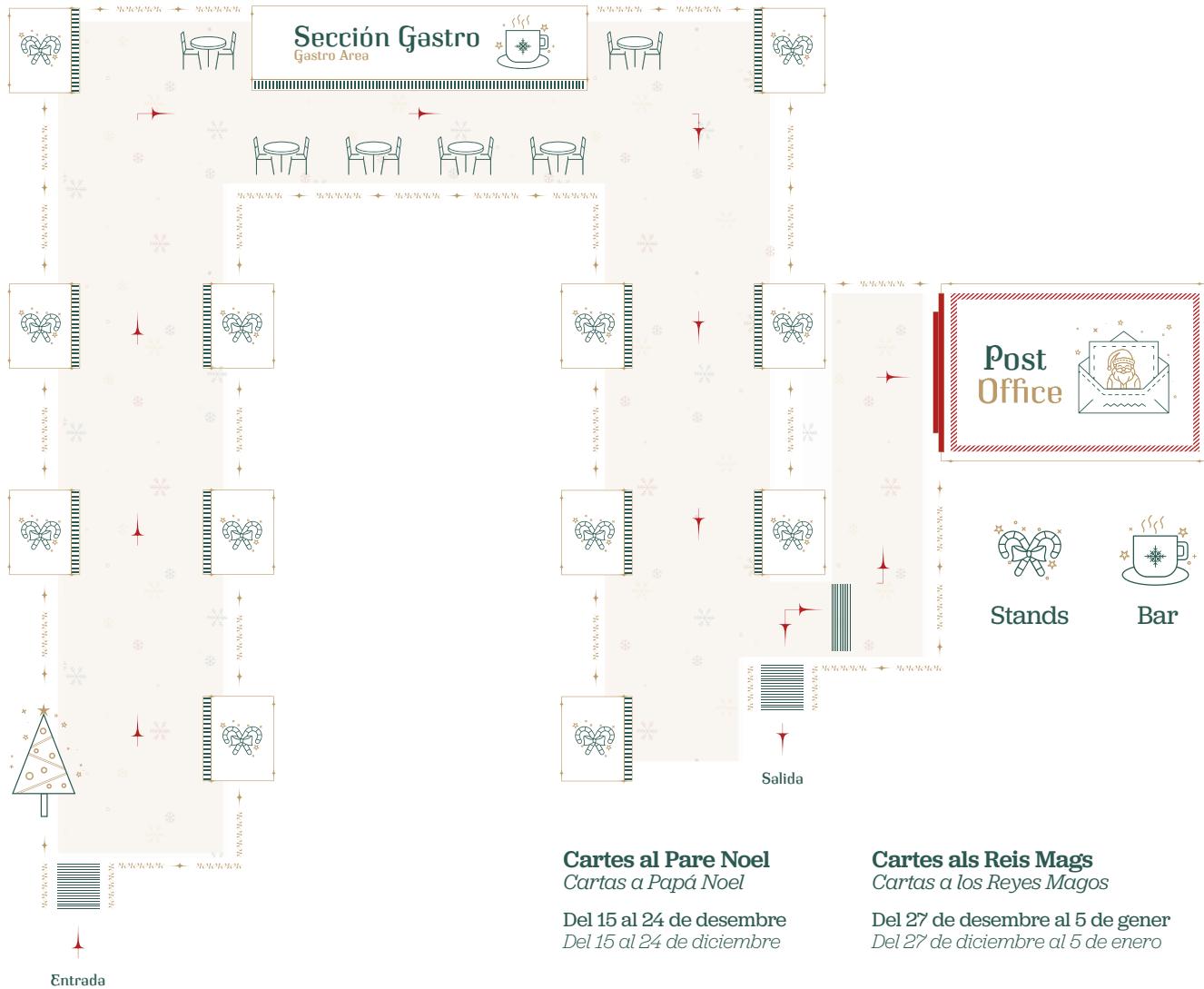
Para obtener más información, por favor contáctenos al +34 93 151 8888 o mobcn-festiveseason@mohg.com

Tancat els dies ~ Cerrado los días

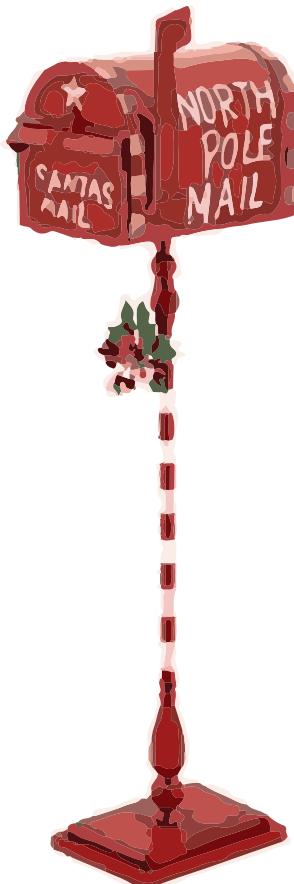
25, 26, 31 de desembre i 1 de gener
25, 26, 31 de diciembre y 1 de enero

Reserveu la vostra entrada aquí
Reserve su entrada aquí

Mapa del Christmas Market







Post Office



Com és tradició, el Pare Noel descansa a Mandarin Oriental, Barcelona els dies previs a la nit de Nadal i, prova d'això, és que enguany ha instal·lat la seva oficina de correus al Jardí Mimosa. No us imagineu la quantitat de cartes que rep cada dia! Enguany també serà la seu dels Reis Mags, veniu a lliurar-los la vostra carta!

Del 15 de desembre al 5 de gener obert en l'horari del Christmas Market.

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, ivenga a entregarle su carta!

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



Activitats Actividades





L'esperit de Nadal és compartir. Compartir moments amb els vostres éssers estimats, compartir coneixement, històries, crear màgia... i, és precisament per aquest esperit nadalenc que ens envaeix que, a Mandarin Oriental, Barcelona, hem organitzat diverses activitats per a compartir amb petits i grans la màgia tan especial d'aquests dies assenyalats.

No us oblideu de reservar!

Activitats subjectes a reserva prèvia i places limitades.

Per a obtenir més informació i reserves, si us plau, contacteu amb nosaltres al +34 93 151 8888 o mobcn-festiveseason@mohg.com



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

Reserveu la vostra entrada aquí
Reserve su entrada aquí

Calendari d'activitats

Caledario de actividades

Desembre ~ Diciembre

Divendres Viernes

15



Inauguració del
Christmas Market
Apertura del
Christmas Market

Dissabte Sábado

16



Taller d'Origami
Taller de Origami

Diumenge Domingo

17



Christmas Market

Dilluns Lunes

18



Cuina per a nens
Cocina para niños

Dimarts Martes

19



Masterclass
Nespresso

Dimecres Miércoles

20



Cata de vins
Cata de vinos

Dijous Jueves

21



Cata de whisky
The Macallan x Casa Cacao

Divendres Viernes

22



Cuina per a nens
Cocina para niños

Dissabte Sábado

23



Christmas Market

Tancat els dies ~ *Cerrado los días*
25, 26, 31 de desembre i 1 de gener
25, 26, 31 de diciembre y 1 de enero

Diumenge Domingo

24



Christmas Market

Dimecres Miércoles

27



Christmas Market

Dijous Jueves

28



Contacontes
Cuentacuentos

Divendres Viernes

29



Estrelles Shurikan
Estrellas Shurikan

Dissabte Sábado

30



Christmas Market

Enero ~ *January*

Dimarts Martes

2



Christmas Market

Dimecres Miércoles

3



Contacontes
Cuentacuentos

Dijous Jueves

4



Taller d'Origami
Taller de Origami

Divendres Viernes

5



Christmas Market

Taller d'Origami

Taller de Origami



Activitat gratuïta ~ Actividad gratuita

Celebrem Nadal amb creativitat i paper! Us convidem al nostre taller d'Origami, on junts crearem ornaments màgics i figures festives. Aprendrem les tècniques de l'art japonès del plegat de paper i crearem decoracions per a l'arbre de Nadal.

Dates i horaris

16 desembre de 12:30 a 13:30h
4 gener de 17 a 18h

Imprescindible reservar. Places limitades.

iCelebremos 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.



Cuina per a nens

Cocina para niños



Activitat gratuïta ~ Actividad gratuita

Petits xefs en acció! Amb l'ajuda dels nostres xefs pastissers, els més petits de casa es divertiran aprenent a decorar un mini Tortell de Reis.

Dates i horaris

18 desembre de 17 a 19h
22 desembre de 17 a 19h

Imprescindible reservar. Places limitades.

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.



Masterclass Nespresso

Activitat gratuïta ~ Actividad gratuita

De la mà de Nespresso Professional, juntament amb l'expert barista Damián Sejas, us convidem a una Masterclass per a preparar delicioses receptes de cafè nadalenques. Us sorprendrà!

Dates i horaris

19 desembre de 17 a 18:30h

Imprescindible reservar. Places limitades.

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

Fechas y horario

19 diciembre de 17 a 18:30h

Imprescindible reservar. Plazas limitadas.

Cata de vinos

Cata de vins

49 EUR pp.

Us presentem una experiència inigualable: un apassionant tast de vins. Descobriu els secrets i matisos dels millors vins, guiatx pel nostre expert sommelier Cristian Sánchez. Aprendreu a apreciar aromes, sabors i maridatges, elevant el vostre coneixement enològic a un nou nivell.

Dates i horaris

20 desembre de 17 a 18h

Imprescindible reservar. Places limitades.

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.

Fechas y horario

20 diciembre de 17 a 18h

Imprescindible reservar. Plazas limitadas.





Cata de whisky

The Macallan x Casa Cacao

 39 EUR p.p.

Per als amants de la xocolata i del whisky, tenim el pla perfecte. De la mà The Macallan i Casa Cacao, ens submergirem al món d'aromes creades en maridar els sabors del whisky i els bombons de xocolata.

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.

Dates i horaris

21 desembre de 16 a 17h

Fechas y horario

21 diciembre de 16 a 17h

Imprescindible reservar. Plazas limitadas.
Imprescindible reservar. Places limitades.





Contacontes

Cuentacuentos

Activitat gratuita ~ Actividad gratuita

Us convidem a un màgic taller de contacontes infantil, on la imaginació volarà i els personatges cobraran vida. Llegendes d'hivern i aventures increïbles us esperen al nostre *Christmas Market*.

Dates i horaris

28 desembre de 12:30 a 13:30h
3 gener de 12:30 a 13:30h

Imprescindible reservar. Places limitades.

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 horarios

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

Imprescindible reservar. Plazas limitadas.

Estrelles Shurikan

Estrellas Shurikan

Activitat benèfica ~ Actividad benéfica

10 EUR pp.

Aquestes estrelles d'origami ajuden a la investigació del càncer infantil i juvenil. Utilitzant la tècnica de l'origami i amb papers ecològics de cotó, llana, coco i tot tipus de fibres naturals, realitzarem estrelles solidàries a favor de la Fundació Sant Joan de Déu.

Dates i horaris

29 desembre de 18 a 20h

Imprescindible reservar. Places limitades.

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 Fundación Sant Joan de Déu.

Fechas y horario

29 diciembre de 18 a 20h

Imprescindible reservar. Plazas limitadas.



Explorant Nadal

Explorando la Navidad



Aproveiteu al màxim la temporada festiva amb els nostres guies locals que us portaran a descobrir els llocs més màgics de Barcelona. Des de recollir-vos a Mandarin Oriental, Barcelona, on el nostre amfitrió us portarà al famós mercat Fira de Santa Llúcia i us explicarà els rituals darrere del Tió de Nadal i el Caganer, fins als carrers amb les millors llums nadalenques passant pel pessebre de Barcelona.

Si esteu allotjat amb nosaltres, reserveu aquest tour nadalenc a través del taulell de consergeria o per correu electrònic:
mobcn-concierge@mohg.com

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



Tour de llums de Nadal

Tour de luces navideñas



Organitzat per la junta oficial de turisme de Barcelona, aquest tour nocturn amb autobús, té lloc tots els divendres, dissabtes i diumenges a la nit al desembre. Pujareu a bord d'un dels icònics autobusos turístics de la ciutat i gaudireu d'un recorregut d'una hora i mitja pels llocs més bonics de Barcelona, com la Sagrada Família, l'Arc del Triomf i Passeig de Gràcia, adornats amb llums nadalenques.

Si esteu allotjat amb nosaltres, reserveu aquest tour nadalenc a través del taulell de consergeria o per correu electrònic:
mobcn-concierge@mohg.com

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 Familia, 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



111Skin

Luxury Skincare

www.111skin.com



111SKIN arriba a l'Spa de Mandarin Oriental, Barcelona amb un tractament exclusiu.

Utilitzant els coneixements de la cirurgia no invasiva, el Dr. Yannis Alexandrides us presenta una experiència per a cos i rostre ideal per al rejunvenecimiento de la pell estressada. Un tractament únic!

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!

Dates

De l'11 de desembre al 15 de gener

Fechas

Del 11 de diciembre al 15 de enero

Més informació i reserves
Más información y reservas

mobcn-spa@mohg.com
T. +34 93 151 87 51



L'arbre del desitjos *El árbol de los deseos*





Un any més, en col·laboració amb la Fundació Soñar Despierto i Llar Nova Esperança, hem creat un Arbre dels Desitjos 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 Esperanza, 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.



Recepta ~ Receta

Tortell de Reis *Roscón de Reyes*



Per al massapà

Ingredients

Farina d'ametlla 125gr
 Clara d'ou 25gr
 Sucre blanc 125gr

Elaboració

1. Amassar tots els ingredients junts.
2. Dividir la massa en dos parts i formar dos rotllos.
3. Reservar.

Per a la massa

Ingredients

Farina de força 500gr
 Sal fina 10gr
 Sucre blanc 80gr
 Llevat fresc premsat 40gr
 Aigua mineral freda 75gr
 Ou fresc 100gr
 Rovell d'ou 90gr

Ratlladura de 1 llimona
 Ratlladura de 1 taronja
 Mantega 180gr
 1 figureta de Rei
 1 fava
 Fruita confitada al gust
 Pinyons al gust
 Sucre perlat

Elaboració:

1. Pastar a mà o amb robot de cuina els següents ingredients durant 10-15 minuts, fins que tingui elasticitat: farina, sal, sucre, llevat, aigua, ou, rovell i les ratlladures de taronja i llimona.
2. Afegir la mantega i pastar de nou fins que tinguem una massa uniforme.
3. Una vegada uniforme, fer una bola i reservar tapat a la nevera durant 24 hores.
4. Passat aquest temps, dividir la massa en dos, fer dos rotllos i estendre lleugerament en forma de rectangle.
5. Col·locar els rotlles de massapà, prèviament reservats, el Rei i la fava a l'extrem inferior en cadascuna de les nostres bases de massa rectangulars.
6. Enrotllar-les de manera que ens quedi el massapà dins de la massa i unir els dos rotllos per les seves puntes, creant un gran cercle.
7. Deixar fermentar el tortell a uns 26-30 °C fins que gairebé hagi duplicat el seu volum. Si no disposes de fermentadora, pots deixar-ho al forn apagat, ben tapat i amb la porta tancada fins que gairebé dupliqui el seu tamany. Et recomanem deixar la llum del forn encesa per a veure'l millor.
8. Retirar del forn/fermentadora i pintar amb ou batut.
9. Decorar amb fruita confitada, pinyons i sucre perlat.
10. Enfornar a 180 °C durant 15 minuts.
11. Deixar reposar una hora i estarà llest per a gaudir-lo.

Para el mazapán

Ingredientes

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

Preparación

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 rollos 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 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.



Menús de Nadal

Menús de Navidad





Restaurant Moments**

T + 34 93 151 87 81
mobcn-festiveseason@mohg.com

Blanc

Restaurant Blanc

T + 34 93 151 87 83
mobcn-festiveseason@mohg.com



Els menús poden patir modificacions segons la disponibilitat dels ingredients. Tots els preus inclouen IVA.

En cas de cancel·lació, us serà retornat l'import íntegre de la reserva sempre que la cancel·lació estigui efectuada amb un mínim de set dies d'anterioritat a la data de la reserva.

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.



Carme Ruscalleda



Raül Balam



Moments

Raül Balam & Carme Ruscalleda

Xef Executiu i Assessora Gastronòmica
Chef Ejecutivo y Asesora Gastronómica



Amb molta il·lusió, us presentem la proposta gastronòmica de Moments per aquestes festes nadalenques. Uns deliciosos menús degustació ideats perquè gaudiu de la tradició i la gastronomia, pensats meticulosament per a cada una d'aquestes dates tan especials.

Volem celebrar-ho amb vosaltres! Bones festes!

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.

iQueremos celebrarlo con usted! iFelices fiestas!

24/12

Nit de Nadal Nochebuena



290 EUR

Preu per persona

Precio por persona

Begudes no incloses

Bebidas no incluidas

Aperitius a la taula

Aperitivos en la mesa

Salmorreta i gamba

Salmorreta y gamba

Zarangollo i espardenyes

Zarangollo y espardeñas

Besuc, patates, tomàquet i olives

Besugo, patatas, tomate y aceitunas

Ploma i albergínia

Pluma y berenjena

Sorbet

Sorbete

Torrija de peres al vi

Torrija de peras al vino

El nostre carro de torrons

Nuestro carro de turrones

+ 175 EUR

Maridatge Català

Maridaje Catalán

+ 195 EUR

Maridatge Nacional

Maridaje Nacional

+ 750 EUR

Maridatge Icònic

Maridaje Icónico



25/12

Nadal Navidad



290 EUR

Preu per persona
Precio por persona

Begudes no incloses
Bebidas no incluidas

Aperitius a la taula

Aperitivos en la mesa

Caviar, ajoblanco

Caviar, ajoblanco

Escudella vestida de Nadal

Escudella vestida de Navidad

Sarsuela

Zarzuela

Pollastre farcit a la catalana

Pollo relleno a la catalana

Mandarines

Mandarinas

Tronc de Nadal

Tronco de Navidad

El nostre carro de torrons

Nuestro carro de turrones

+ 175 EUR

Maridatge Català
Maridaje Catalán

+ 195 EUR

Maridatge Nacional
Maridaje Nacional

+ 750 EUR

Maridatge Icònic
Maridaje Icónico

10% IVA Inclòs - IVA Incluido

 **31/12**

Cap d'any *Fin de Año*

**485 EUR**

Preu per persona

Precio por persona

Aperitius a la taula

Cassoleta caviar

Sopa de pularda

Lasanya de llamàntol

Turbot

Ànec a la taronja

Golden peach

Torrija de peres al vi

Pastís cremós Andoa
i les 12 espècies de la sort

El nostre carro de torrons

Aigua i cafès

Cotilló

*Champagne*Inclou ~ *Incluye***Maridatge de vins***Maridaje de vinos*

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 turrones**Aqua y cafés**Cotillón**Champagne* **Experiència completa***Experiencia completa***Menú amb maridatge +
After party a Banker's Bar****Menú con maridaje +
After party en Banker's Bar**

*Barra lliure amb DJ fins les 3 h

Barra libre con DJ hasta las 3 h*665 EUR**

Preu per persona

Precio por persona



06/01

Reis Reyes



215 EUR

Preu per persona

Precio por persona

Bomba de la Barceloneta

Clotxa, sosenga de calamar

Coca de recapte

Botifarra dolça, poma

*Gamba vermella, salmorreta,
orxata d'arròs, fartó*

Zarangollo

*Caviar, jubz d' hummus de
lenties, ajoblanc*

Callos de bacallà a la madrileña

Turbot a la gallega

Pluma ibèrica, albergínia

Selecció de quatre formatges

Préssec, Txakolí

Torrija de peres al vi D.O.Q Rioja

Fruta de Aragón, xocolata, olives

Els souvenirs

Tortell de Reis

Menú "La Vuelta"

Begudes no incloses

Bebidas no incluidas

Bomba de la Barceloneta

Clotxa, sosenga de calamar

Coca de recapte

Butifarra dulce, manzana

*Gamba roja, salmorreta,
horchata de arroz, fartó*

Zarangollo

*Caviar, jubz hummus de
lentejas, ajoblanc*

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

+ 175 EUR

Maridatge Català

Maridaje Catalán

+ 195 EUR

Maridatge Nacional

Maridaje Nacional

+ 750 EUR

Maridatge Icònic

Maridaje Icónico

10% IVA Inclòs - *IVA Incluido*



Marc de Martín



Miguel García-Romeral



Blanc

Miguel García-Romeral & Marc de Martín

Xef Executiu i Sous Xef Executiu
Chef Ejecutivo y Sous Chef Ejecutivo



Us presentem una proposta culinària que té les seves arrels en la cultura i la tradició gastronòmica de Catalunya i el Mediterrani.

La nostra identitat es forja en la fusió de cultures i sabors que s'entrelacen en el nostre entorn, enriquits per la perspectiva culinària asiàtica que valora la sensibilitat i l'essència. Aquests menús, especialment elaborats per a les festivitats nadalenques, reflecteixen el nostre compromís de compartir aquest emocionant viatge gastronòmic amb vosaltres.

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.


24/12

Nit de Nadal Nochebuena

**95 EUR****Preu per persona***Precio por persona*

Begudes no incloses

*Bebidas no incluidas***Croqueta de gamba vermella***Croqueta de gamba roja***Cor de carxofa amb stracciatella trufada***Corazón de alcachofa con stracciatella trufada***Cruixent de tàrtar de vaca amb cecina***Crujiente de tartar de vaca con cecina***Hummus de Mongeta de Ganxet amb salpicó de mol·luscs***Hummus de Mongeta de Ganxet con salpicón de moluscos***Escudella nadalenca i terrina de carn d'olla***Escudella navideña y terrina de carne en olla***Turbot rostit amb crema de fonoll i oli d'alfabregà***Rodaballo asado con crema de hinojo y aceite de albahaca***Mandarina i cava***Mandarina y cava***Selva negra***Selva negra****Petit fours, torrons i neules****Petit fours, turrones y neulas***Menú per a nens**
*Menú para niños***32 EUR p.p.**10% IVA Inclòs - *IVA Incluido*



25/12

Nadal Navidad



135 EUR

Preu per persona

Precio por persona

Embotits, conserves, formatges i pans

Estació d'ostres

Estació de pernil ibèric

Amanides i entrants

Estació de tapes calentes

Canelons de Nadal

Escudella nadalena

Peix de llotja rostit

Carn al tall i guarnicions

Mini cakes i cassoletes

Estació de fruita

Éclairs i macarons

Dolços i xocolates

Buffet Brunch

Begudes incloses

Bebidas incluidas

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 lorange asado

Carne al corte y guarniciones

Mini cakes y tartaletas

Estación de fruta

Éclairs y macarons

Dulces y chocolates

Buffet Brunch per a nens

Buffet Brunch para niños

35 EUR p.p.

10% IVA Inclòs - IVA Incluido



26/12

Sant Esteve *San Esteban*



135 EUR

Preu per persona

Precio por persona

Embotits, conserves, formatges i pans

Estació d'ostres

Estació de pernil ibèric

Amanides i entrants

Estació de tapes calentes

Canelons de Nadal

Escudella nadalena

Peix de llotja rostit

Carn al tall i guarnicions

Mini cakes i cassoletes

Estació de fruita

Éclairs i macarons

Dolços i xocolates

Buffet Brunch

Begudes incloses

Bebidas incluidas

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 lorange asado

Carne al corte y guarniciones

Mini cakes y tartletas

Estación de fruta

Éclairs y macarons

Dulces y chocolates

Buffet Brunch per a nens

Buffet Brunch para niños

35 EUR p.p.

10% IVA Inclòs - *IVA Incluido*

 31/12

Cap d'any *Fin de Año*

**295 EUR**

Preu per persona

*Precio por persona***Ostra cebiche**

Cruixent de tàrtar de vaca amb cecina

Cor de carxofa amb stracciatella
i anxova OO*King crab amb crème fraîche
fumat i caviar*Brioix de llamàntol, *shiso*
i maionesa de coral

Croquetes de portobello i tòfona negra

Llobarro rostit amb Beurre Blanc,
beines i musclos*Wagyu rossini amb salsa
Perigord i parmentier*

Mandarina i cava

Montblanc

Petit fours, torrons i neules

Raïm

Inclou ~ *Incluye***Maridatge de vins***Maridaje de vinos***Ostra cebiche***Crujiente de tartar de vaca con cecina**Corazón de alcachofa
con stracciatella y anchoa OO**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*

 **Experiència completa**
Experiencia completa

**Menú amb maridatge +
After party a Banker's Bar***

*Menú con maridaje +
After party en Banker's Bar**

*Barra lliure amb DJ fins les 3 h
*Barra libre con DJ hasta las 3 h

415 EUR

Preu per persona

Precio por persona

Menú per a nens
Menú para niños

32 EUR p.p.

10% IVA Inclòs - *IVA Incluido*



01/01

Any Nou Año Nuevo



135 EUR

Preu per persona

Precio por persona

Lazy Brunch

Begudes incloses

Bebidas incluidas

Embotits, conserves, formatges i pans

Embutidos, conservas, quesos y panes

Torrades i sandvitxos

Tostadas y sandwiches

Estació d'ostres

Estación de ostras

Estació de pernil ibèric

Estación de jamón ibérico

Amanides i entrants

Ensaladas y entrantes

Estació d'ous variats:
Benedict, trufats, truita, etc

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

Escudella nadalena

Escudella navideña

Estació d'arrossos

Estación de arroces

Mini cakes i cassoletes

Cakes y tartaletas

Estació de fruita

Estación de fruta

Éclairs i macarons

Éclairs y macarons

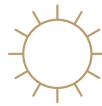
Dolços i xocolates

Dulces y chocolates

Lazy Brunch per a nens
Lazy Brunch para niños

35 EUR p.p.

10% IVA Inclòs - *IVA Incluido*



06/01

Reis Reyes



135 EUR

Preu per persona

Precio por persona

Embotits, conserves, formatges i pans

Estació d'ostres

Estació de pernil ibèric

Amanides i entrants

Estació de tapes calentes

Canelons de Nadal

Escudella nadalena

Peix de llotja rostit

Carn al tall i guarnicions

Mini cakes i cassoletes

Estació de fruita

Éclairs i macarons

Dolços i xocolates

Buffet Brunch

Begudes incloses

Bebidas incluidas

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 lorange asado

Carne al corte y guarniciones

Mini cakes y tartaletas

Estación de fruta

Éclairs y macarons

Dulces y chocolates

Buffet Brunch per a nens

Buffet Brunch para niños

35 EUR p.p.

10% IVA Inclòs - IVA Incluido

Una celebració Oriental per Florestudio

Una celebración Oriental por Florestudio



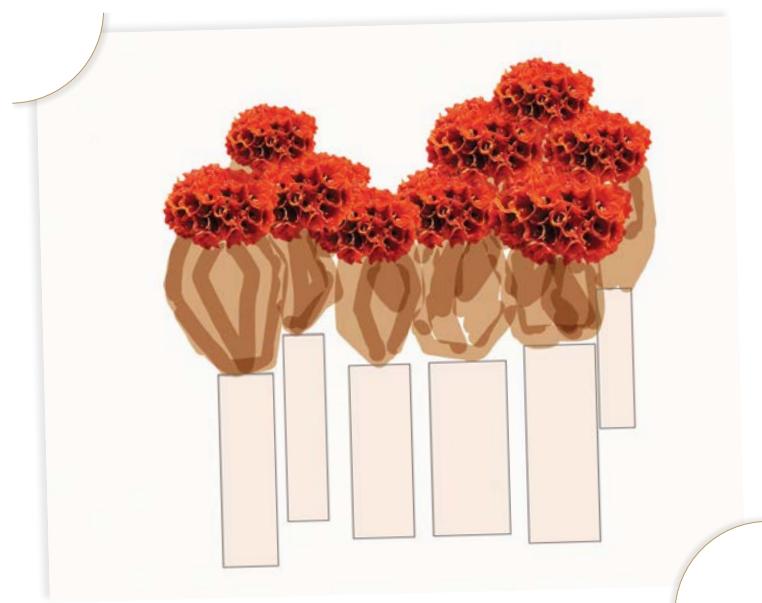
La decoració d'aquestes festes a Mandarin Oriental, Barcelona, està plena de profund significat. Inspirant-nos en el 2024, any del Drac i símbol de noblesa, honor, abundància i èxit, la nostra visió es crea amb l'elegància i el refinament dels elements locals més enlluernadors. Exquisides flors vermelles resplendeixen en gerros de jade i cristalls fets a mà que evoquen forma d'ous de drac.

Us convidem a submergir-vos en aquest paisatge floral i trobar la màgia que hi ha a cada petit detall.

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.

Fabricio Giordano



Key Words

- Abundancia
- Espectáculo
- Show Único
- Sofisticado
- exclusivo
- Alta Calidad
- Temático

El Regal Perfecte

El Regalo Perfecto



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 gurmèt a Blanc, tractaments d' Spa... o el que desitgeu.

Pregunteu a recepció o consulteu en la [nuestra 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 deseé.

Pregunte en recepción o consulta en [nuestra web](#).



Compartint Records *Compartiendo Recuerdos*

Compartiu les vostres fotos a Instagram, etiqueteu-nos a [@mo_barcelona](#) i utilizeu el nostre hashtag festiu **#WhereChristmasHappens**. Qui sap, potser el Pare Noel o els Reis Mags tenen una sorpresa preparada per a vosaltres!

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!

#WhereChristmasHappens



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)