



## Christmas 2024/25

Menús de Nadal / *Menús de Navidad*





## DIMARTS 24 DE DESEMBRE

MARTES 24 DE DICIEMBRE  
TUESDAY 24 DECEMBER

### Menú de sopar / Menú de cena

290 eur

*Dinner menu*

#### “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 turroneas clásicas y creativas

*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**





## DIMECRES 25 DE DESEMBRE

MIÉRCOLES 25 DE DICIEMBRE  
WEDNESDAY 25 DECEMBER

### Menú de dinar / Menú de almuerzo

290 eur

*Lunch menu*

#### “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*

#### Sarsuela

Zarzuela

*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 turronec 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 31 DE DESEMBRE**

MARTES 31 DE DICIEMBRE

TUESDAY 31 DECEMBER

**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 · 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*

**A nec 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**

**El nostre carro de torrons clàssics i creatius**

Nuestro carro de turrone clàssics y creatius

*Our cart of classic and creative nougats*

**INCLOU**

INCLUYE / INCLUDES:

**Maridatge de vins**

Maridaje de vinos

*Wine pairing*

**Open Bar de Blanc**

*Open bar at Blanc*





**DILLUNS 6 DE GENER**

LUNES 6 DE ENERO

**Menú de dinar / Menú de almuerzo**  
**“Els Moments”**

**215 eur**

**2015 - PALETA DE COLORS NATURALS I GASTRONÒMICS**

Paleta de colors naturals y gastronòmics  
*Natural and Gastronomic Colour Palette*

**MARIDATGES**

*MARIDAJES*  
*WINE PAIRING*

**2016 - EL VIATGE / El viaje / The journey**

**Gran maridatge 2009**

Gran maridaje 2009  
*2009 wine pairing*

**2023 - LES DÎNERS DE GALA**

**+295 eur pp**

**2021 - MERAVELLES DEL MÓN**

Maravillas del mundo / *Wonders of the World*

**Els nou icònics de 2009**

Los nueve icónicos de 2009  
*The iconic nine of 2009*

**2021 - FELICITAT / Felicidad / Happiness**

**+1050 eur pp**

**2017 - INSPIRAT EN EL SETÈ ART**

Inspirado en el séptimo arte / *Inspired by the Seventh Art*

**2018 - SANT POL - TOKYO - BARCELONA**

**2017 - INSPIRAT EN EL SETÈ ART**

Inspirado en el séptimo arte / *Inspired by the Seventh Art*

**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**

**2017 - ODS / ODS / SDG**

**DIVERTIMENTS DE PASTISSERIA**

Divertimentos de Pastelería / *Pastry Entertainments*

**TORTELL DE REIS**

Roscón de reyes / *Three wise men cake*





Mandarin Oriental, Barcelona  
Passeig de Gràcia, 38-40, 08007 Barcelona, Spain  
Tel. +34 93 151 87 81

[mobcn-moments@mohg.com](mailto:mobcn-moments@mohg.com) | [mandarinoriental.com](http://mandarinoriental.com)  
[@mo\\_barcelona](#)  
[@momentsrestaurantbarcelona](#)