



Menús de Nadal

Christmas menus





Carme Rusalleda

Raül Balam

Moments

Raül Balam & Carme Ruscalleda

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 turrones

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, jubz 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, jubz 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



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.*



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)