

Moments



# “LA VUELTA”

## GASTRONÓMICA

Un viatge gastronòmic per la Península Ibèrica seguint el recorregut de “La Vuelta” ciclista. Submergiu-vos en el patrimoni culinari de cada etapa que revela aquesta cursa i gaudiu d'un viatge cultural que recull l'essència d'aquesta emocionant competició.

Un viaje gastronómico por la Península Ibérica siguiendo el recorrido de “La Vuelta” ciclista. Sumérjase en la herencia culinaria de cada etapa que desvela esta carrera y disfrute de un viaje cultural que captura la esencia de esta emocionante competición.

*A gastronomic journey across the Iberian Peninsula following the path of “La Vuelta” cycling ride. Immerse yourself in the culinary heritage of each stage this race unveils and indulge in a cultural journey that captures the essence of this thrilling competition.*



Carme Rusalleda



Raül Balam

“La Vuelta” Gastronòmica a Moments\*\* by Raül Balam i Carme Ruscalleda La Vuelta Gastronòmica en Moments\*\* by Raül Balam y Carme Ruscalleda

“El menjar és el combustible que ens impulsa a aconseguir nous objectius i conquerir nous camins.”

“La comida es el combustible que nos impulsa a alcanzar nuevos objetivos y conquistar nuevos caminos.”

*“The nourishment we receive from food empower us to strive for new goals and embark on uncharted journeys.”*

The Gastronomic tour at Moments\*\* by Raül Balam & Carme Ruscalleda

# MENÚ



Barcelona  
*Bomba de la Barceloneta*

Tarragona  
Calçot, Romesco

Lleida  
*Coca de recapte*

Girona  
Botifarra dolça, poma

~

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

Murcia  
*Zarangollo*

Granada  
Caviar, *jubz* d' hummus de lleties, *ajoblanco*

Madrid  
*Callos de bacallà a la madrileña*

~

A Coruña  
Turbot *a la gallega*

Burgos  
Vedella, Bolet de Sant Jordi, coliflor

~

PORTS DE MUNTANYA  
Selecció de 4 formatges

~

San Sebastián  
Préssec, *Txakolí*

Logroño  
*Torrija* de peres al vi D.O.Q Rioja

Zaragoza  
*Fruta de Aragón*, xocolata, olives

*Els souvenirs*

215 EUR

Barcelona

*Bomba de la Barceloneta*

Tarragona

*Calçot, Romesco*

Lleida

*Coca de recapte*

Girona

*Butifarra dulce, manzana*

~

Dénia

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

Murcia

*Zarangollo*

Granada

*Caviar, judz hummus de lentejas, ajoblanco*

Madrid

*Callos de bacalao a la madrileña*

~

A Coruña

*Rodaballo a la gallega*

Burgos

*Ternera, Perrechico, coliflor*

~

*PUERTOS DE MONTAÑA*

*Selección de 4 quesos*

~

San Sebastián

*Melocotón con Txakolí*

Logroño

*Torrija de peras al vino D.O.C Rioja*

Zaragoza

*Fruta de Aragón, chocolate, olivas*

*Los souvenirs*

215 EUR

Barcelona

*Bomba de la Barceloneta*

Tarragona

*Calçot, Romesco*

Lleida

*Coca de recapte*

Girona

Sweet *botifarra*, apple

~

Dénia

Red shrimp, *salmorreta*, rice *horchata*, *fartó*

Murcia

*Zarangollo*

Granada

Caviar, *jubz* lentil hummus, *ajoblanco*

Madrid

Codfish *callos a la madrileña*

~

A Coruña

Turbot *a la gallega*

Burgos

Beef, *Perrechico*, cauliflower

~

MOUNTAIN PORTS

Selection of 4 cheeses

~

San Sebastián

Peach, *Txakolí*

Logroño

Pear *torrija*, D.O.C *La Rioja* wine

Zaragoza

*Fruta de Aragón*, chocolate, olives

*The souvenirs*

EUR 215

Barcelona

*Bomba de la Barceloneta*

Tarragona

*Calçot, Romesco*

Lleida

*Coca de recapte*

Girona

*Botifarra douce, pommes*

~

Dénia

*Gamba rouge, salmorreta, horchata de riz, fartó*

Murcia

*Zarangollo*

Granada

*Caviar, jubz, houmous de lentilles, ajoblanco*

Madrid

*Callos de morue à la madrileña*

~

A Coruña

*Turbot à la galicienne*

Burgos

*Boeuf, Perrechico, chou-fleur*

~

PUERTOS DE MONTAÑA

*Sélection de 4 fromages*

~

San Sebastián

*Pêche au Txakolí*

Logroño

*Torrija de poires au vin D.O.C Rioja*

Zaragoza

*Fruta de Aragón, chocolat et olives*

*Les souvenirs*

215 EUR



# MARIDATGE

MARIDAJE ~ *WINE PAIRING*



175 EUR

## **MARIDATGE CATALÀ**

MARIDAJE CATALÀ  
*CATALAN WINE PAIRING*

## **MARIDATGE NACIONAL**

MARIDAJE NACIONAL  
*NATIONAL WINE PAIRING*

195 EUR

825 EUR

## **MARIDATGE ICÒNIC**

MARIDAJE ICÒNIC  
*ICONIC WINE PAIRING*



MANDARIN ORIENTAL  
BARCELONA

Mandarin Oriental, Barcelona  
Passeig de Gràcia, 38-40, 08007 Barcelona, Spain  
Tel. +34 93 151 8888

[mobcn-moments@mohg.com](mailto:mobcn-moments@mohg.com) | [mandarinoriental.com](http://mandarinoriental.com)

[@mo\\_barcelona](https://www.instagram.com/mo_barcelona)

[@MomentsRestaurantBarcelona](https://www.instagram.com/MomentsRestaurantBarcelona)