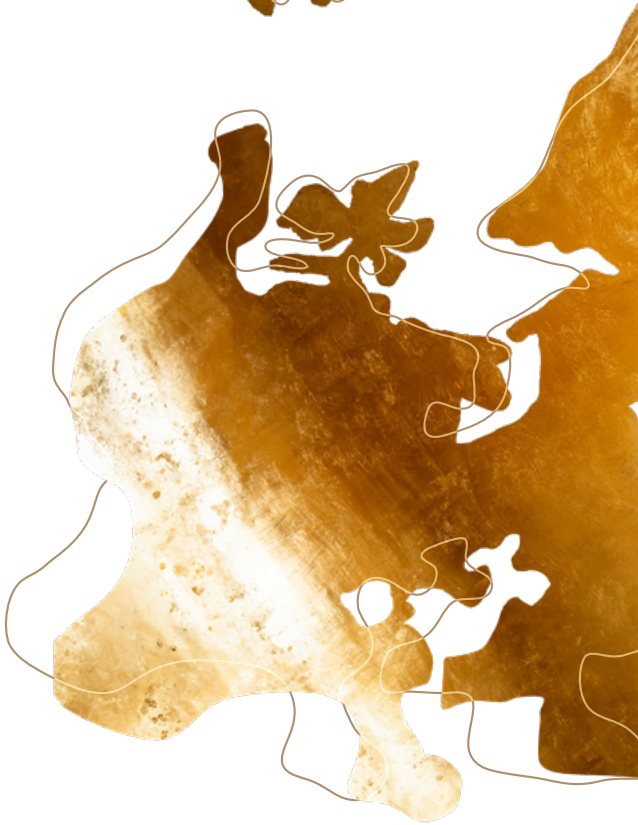




Moments



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

ESTRENEM L'ANY A MOMENTS AMB LA IL·LUSIÓ QUE ENS MOU, AMB LA PASSIÓ QUE ENS GUIA I AMB EL DESIG DE SORPRENDRE-US.

ENS DEIXEM INSPIRAR PELS RITMES DE LA NATURA, PER LA DANSA SUBTIL DE LES ESTACIONS, PER LA RIQUESA INFINITA DE LA CUINA CATALANA, EN UN ANY EN QUÈ CATALUNYA ÉS CELEBRADA COM A REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA.

CADA INGREDIENT ÉS UN DIÀLEG AMB LA TERRA, CADA PLAT, UNA HISTÒRIA QUE ES DESPLEGA AL VOSTRE PALADAR. TREBALLEM AMB LLIBERTAT I AMB ÀNIMA, DE LA MÀ DE PROVEÏDORS QUE ENS INSPIREN I AMB UN EQUIP QUE VIU LA GASTRONOMIA AMB DEVOCIÓ, TANT A LA CUINA COM A LA SALA.

AMB AQUEST NOU MENÚ DEGUSTACIÓ, US CONVIDEM A UN VIATGE SENSORIAL ON LA NATURALESA ES TRANSFORMA EN EMOCIÓ, ON CADA MOS ÉS UN INSTANT IRREPETIBLE I ON LA TAULA ESDEVÉ UN ESCENARI PER A LA BELLESA I EL PLAER.



Comenzamos el año en Momentos con la ilusión que nos mueve, la pasión que nos guía y el deseo de sorprenderles.

Nos inspiramos en los ritmos de la naturaleza, en la sutil danza de las estaciones y en la riqueza infinita de la cocina catalana, en un año en el que Cataluña es reconocida como Región Mundial de la Gastronomía.

Cada ingrediente es un diálogo con la tierra, cada plato, una historia que se despliega en su paladar. Trabajamos con libertad y alma, de la mano de proveedores que nos inspiran y con un equipo que siente la gastronomía con devoción, tanto en la cocina como en la sala.

Con este nuevo menú degustación, le invitamos a un viaje sensorial donde la naturaleza se convierte en emoción, donde cada bocado es un instante irrepetible y donde la mesa se transforma en un escenario para la belleza y el placer.

RAÛL BALAM &
CARME RUSCALLEDA.



We start the year at Moments with the excitement and passion that drives us, and the desire to surprise you.

We take inspiration from the rhythms of nature, the delicate dance of the seasons, and the boundless richness of Catalan cuisine, in a year when Catalonia is recognised as the World Gastronomy Region.

Each ingredient is a dialogue with the land, each dish a story that unfolds on your palate. We work with freedom and soul, alongside inspiring suppliers and a team that embraces gastronomy with devotion, both in the kitchen and in the dining room.

With this new tasting menu, we invite you on a sensory journey where nature is transformed into emotion, where every bite is a fleeting yet unforgettable moment, and where the table becomes a stage for beauty and pleasure.

**RAÜL BALAM &
CARME RUSCALLEDA.**



MENÚ DEGUSTACIÓ

LA REBUDA

Botifarra de festucs, pa amb tomàquet.
Subtil coca de llardons, anxova, vel de vi dolç Mataró.

SHAWANMUSHI

Gamba, alfàbrega, mozzarella de carbassó

PÈSOLS

A la maresmenca, consomé de les seves beines

BACALLÀ MOLE VERD

Carbassa, pipes, flors

ESPÀRRECS

Vieira, remolatxa, "migas monteras"

DÉNTOL

Pebresco, xirivia, brots tendres

PLUMA IBÈRICA

Hummus de ganxet, curry, menta, arròs inflat

EL CARRO DE FORMATGES DE PRIMAVERA

+32 eur / pers

CÍTRICS

Kalamansi, yuzu, llimona "tatemada"

TORRADA DE SANTA TERESA

Mel, gelat de romaní del jardí Mimosa

Petits-fours

180 eur

TEMPORADA
DE PRIMAVERA

MENÚ DEGUSTACIÓN

LA BIENVENIDA

Butifarra de pistachos y pan con tomate.
Sutil coca de chicharrones, anchoa, velo de vino dulce Mataró.

SHAWANMUSHI

Gamba, albahaca y mozzarella de calabacín

GUISANTES

A la maresmenca, consomé de sus vainas

BACALAO MOLE VERDE

Calabaza, pipas, flores

ESPÁRRAGOS

Vieira, remolacha, "migas monteras"

DENTÓN

Pebresco, chirivía, brotes tiernos

PLUMA IBÉRICA

Hummus de "ganxet", curry, menta, arroz inflado

EL CARRO DE QUESOS DE PRIMAVERA

+32 eur / pers

CÍTRICOS

Kalamansi, yuzu, limón "tatemado"

TORRIJA

Miel, helado de romero del jardín Mimosa

Petits-fours

180 eur

TEMPORADA
DE PRIMAVERA

TASTING MENU

THE WELCOME

Pistachio "botifarra", bread with tomato.

Subtle coca of pork cracklings, anchovy, Mataró sweet wine vell.

SHAWANMUSHI

Prawn, basil, zucchini mozzarella

PEAS

Traditional Maresme-style, consommé of their pods

CODFISH GREEN MOLE

Pumpkin, seeds, flowers

ASPARAGUS

Scallop, beetroot, "migas monteras"

DENTEX

Pebresco, parsnip, tender shoots

IBERIAN PORK

"Ganxet" bean hummus, curry, mint, puffed rice

SPRING CHEESE CART

+32 eur / pers

CITRUS

Kalamansi, yuzu, roasted Lemon

"TORRIJA"

Honey, rosemary ice cream from the Mimosa Garden

Petits-fours

EUR 180

SPRING
SEASON

MARIDATGE

“ÀNIMES DE L'ANY”

Endinsi's en un viatge on el canvi d'estacions desperta l'ànima i cada glop explica una història.

Inspirat en el ritme poètic de la natura, Alexandre, el nostre sommelier, ha creat una exquisida experiència de maridatge per acompanyar el nostre nou menú.

HIVERN

Febrer-Març

MARIDATGE “ARRELS I ESCORCES”

Una abraçada terrenal de profunditat i resiliència.

PRIMAVERA

Abril-Juny

MARIDATGE “MURMURIS DE LES FLORS”

Un delicat despertar de nous inicis.

ESTIU

Juliol-Setembre

MARIDATGE “RITMES DEL SOL”

Una celebració vibrant de la vida i l'energia.

TARDOR

Octubre-Desembre

MARIDATGE “SOTA EL MANTELL DAURAT”

Una oda reflexiva a la transformació i l'abundància.

175 eur/pers

MARIDAJE

“ALMAS DEL AÑO”

Adéntrese en un viaje donde el cambio de estaciones despierta el alma y cada sorbo cuenta una historia.

Inspirado en el ritmo poético de la naturaleza, Alexandre, nuestro sumiller, ha creado una exquisita experiencia de maridaje para acompañar nuestro nuevo menú.

INVIERNO

Febrero-Marzo

MARIDAJE “RAÍCES Y CORTEZAS”

Un abrazo terrenal de profundidad y resiliencia.

PRIMAVERA

Abril-Junio

MARIDAJE “SUSURROS DE FLORES”

Un delicado despertar de nuevos comienzos.

VERANO

Julio-Septiembre

MARIDAJE “RITMOS DEL SOL”

Una vibrante celebración de la vida y la energía.

OTOÑO

Octubre-Diciembre

MARIDAJE “BAJO EL MANTO DORADO”

Una oda reflexiva a la transformación y la abundancia.

175 eur/pers

WINE PAIRING

“SOULS OF THE YEAR”

Step into a journey where the changing seasons awaken the soul, and every sip tells a story.

Inspired by nature's poetic rhythm, Alexandre, our sommelier, has crafted an exquisite wine pairing experience to complement our new menu.

WINTER

February - March

“ROOTS AND BARK” WINE PAIRING

A grounding embrace of depth and resilience.

SPRING

April - June

“WHISPERS OF FLOWERS” WINE PAIRING

A delicate awakening of new beginnings.

SUMMER

July - September

“RHYTHMS OF THE SUN” WINE PAIRING

A vibrant celebration of life and energy.

AUTUMN

October - December

“UNDER THE GOLDEN MANTLE” WINE PAIRING

A reflective ode to transformation and abundance.

EUR 175/pers

MARIDATGE ICÒNIC

MARIDAJE ICÓNICO

ICONIC WINE PAIRING

Aquesta Selecció Icònica ressaltava els sabors rics i complexos de l'hivern, amb vins procedents de les vinyes més fredes i verges del món.

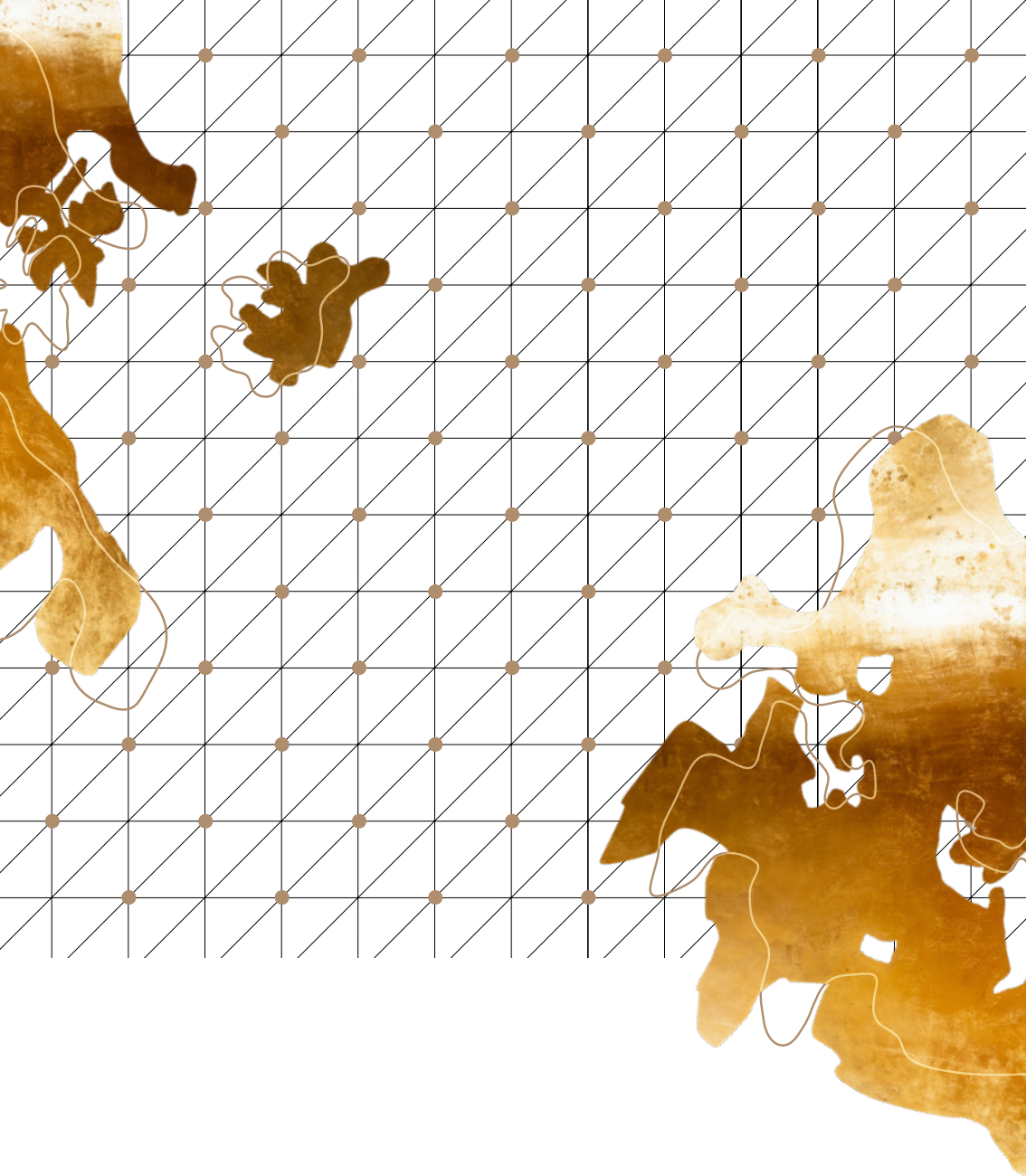
Esta Selección Icónica resalta los sabores ricos y complejos del invierno, con vinos procedentes de los viñedos más fríos y prístinos del mundo.

This Iconic Selection focuses on winter's rich, complex flavors, bringing you wines from the coldest, most pristine vineyards across the globe.



1050

eur/pers



Mandarin Oriental, Barcelona

Passeig de Gràcia, 38-40, 08007 Barcelona, Spain

Tel. +34 93 151 87 81

mobcn-moments@mohg.com | mandarinoriental.com

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

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