

ELS
MOM
ENTES

Moments

Els Moments

MOLT EMOCIONATS CELEBREM AMB VOSALTRES ELS 15 ANYS DEL RESTAURANT MOMENTS

Des que vam obrir, treballem a Moments amb un equip humà, motivat i il·lusionat, sumant originalitat per fer-vos gaudir a taula. Continuem inspirant-nos en la naturalesa i la temporalitat dels productes, i també, ja ens coneixeu, ens inspirem en les arts que sumen ànima al món.

Aquest és un menú de celebració.

Un menú de la memòria gastronòmica dels quinze anys de Moments.

Sentim la força i l'eufòria dels quinze anys a la ciutat de Barcelona, i la llibertat d'acció creativa que la gastronomia ens brinda.

MUY EMOCIONADOS CELEBRAMOS CON VOSOTROS LOS 15 AÑOS DEL RESTAURANTE MOMENTS

Desde que abrimos, trabajamos en Moments con un equipo humano, motivado e ilusionado, sumando originalidad para haceros disfrutar en mesa. Continuamos inspirándonos en la naturaleza y la temporalidad de los productos, y también, ya nos conocéis, nos inspiramos en las artes que suman alma al mundo.

Este es un menú de celebración.

Un menú de la memoria gastronómica de los quince años de Moments.

Sentimos la fuerza y la euforia de los quince años en la ciudad de Barcelona, y la libertad de acción creativa que la gastronomía nos brinda.

WITH DEEP EXCITEMENT, WE CELEBRATE WITH YOU THE 15TH ANNIVERSARY OF MOMENTS RESTAURANT

From the beginning, we have worked at Moments with a dedicated and passionate team, infusing originality into your dining pleasure. Our inspiration continues to come from nature and the seasonality of products. Moreover, as you know, we are inspired by the arts, which bring soul to the world.

This is a festive menu.

A menu that celebrates the culinary heritage of the fifteen years of Moments.

We embrace the energy and joy of fifteen years in the city of Barcelona, and the creative liberties that gastronomy allows us.



Raül Balam Ruscalleda



Carme Ruscalleda

El Menú 215 eur dels Moments

- 2005 — **Paleta de colors naturals i gastronòmics**
Verd. *Llobarro, bitxo, julivert*
Fúcsia. *Tonyina, remolabxa*
Violeta. *Anemona, patata violeta*
- 2016 — **El viatge**
París. *Macaron de foie micuit*
- 2023 — **Les diners de gala**
Recepta nº 11. *Caviar, ous de guatlla*
- 2021 — **Meravelles del món**
Machu Picchu. *Estudí del blat de moro*
- 2021 — **Felicitat**
Neoplasticisme holandès. *Bacallà, pebrots, olives*
- 2017 — **Inspirat en el setè art**
El Padrí. *Poltre dels Pirineus, tomàquet, albergínia, alfàbrega*
- 2018 — **Sant Pol - Tokyo - Barcelona**
Amig camí, arròs: *de gambes a la manera del Maresme*
- 2017 — **Inspirat en el setè art**
El màgic d'Oz. *Moll, ají amarillo, vegetals*
- 2018 — **Òpera**
Carmen. *Pluma ibèrica, olla gitana*
- 2023 — **La volta**
Ports de muntanya. *La taula de formatges*
- 2017 — **Inspirat en el setè art**
Buscant a Nemo. *Aigua de mar, ametlles*
- 2016 — **El viatge**
Miami. *Coca, mango, pinya, guaiaba, tamarinde*
- 2022 — **Disset**
(10) Reducció de les desigualtats: *Andoa 70%, rocoto, moniato*
- Divertiments de pastisseria**

El Menú 215 eur dels Moments

- 2005 — Paleta de colores naturales y gastronómicos
Verde. *Lubina, guindilla, perejil*
Fucsia. *Atún, remolacha*
Violeta. *Anémoma, patata violeta*
- 2016 — El viaje
París. *Macaron de foie micuit*
- 2023 — Les dîners de gala
Receta nº 11. *Caviar, huevos de codorniz*
- 2021 — Maravillas del mundo
Machu Picchu. *Estudio del maíz*
- 2021 — Felicidad
Neoplasticismo holandés. *Bacalao, pimientos, olivas*
- 2017 — Inspirado en el séptimo arte
El Padrino. *Potro de los Pirineos, tomate, berenjena, albahaca*
- 2018 — Sant Pol - Tokyo - Barcelona
A medio camino, arroz. *de gambas a la manera del Maresme*
- 2017 — Inspirado en el séptimo arte
El mago de Oz. *Salmonete, ají amarillo, vegetales*
- 2018 — Ópera
Carmen. *Pluma ibérica, olla gitana*
- 2023 — La vuelta
Puertos de montaña. *La tabla de quesos*
- 2017 — Inspirado en el séptimo arte
Buscando a Nemo. *Agua de mar, almendras*
- 2016 — El viaje
Miami. *Coco, mango, piña, guayaba, tamarindo*
- 2022 — Diecisiete
(10) Reducción de las desigualdades: *Andoa 70%, rocoto, boniato*
- Divertimentos de pastelería

El Menú 215 eur dels Moments

- 2005 — **Natural and Gastronomic Colour Palette**
Green. *Sea bass, chilli, parsley*
Fuchsia. *Tuna, beetroot*
Violet. *Sea anemone, violet potato*
- 2016 — **The Journey**
Paris. *Foie gras macaron*
- 2023 — **Les dîners de gala**
Recipe No. 11. *Caviar, quail eggs*
- 2021 — **Wonders of the World**
Machu Picchu. *Study of corn*
- 2021 — **Happiness**
Dutch Neoplasticism. *Cod, peppers, olives*
- 2017 — **Inspired by the Seventh Art**
The Godfather. *Pyrenean foal, tomato, eggplant, basil*
- 2018 — **Sant Pol - Tokyo - Barcelona**
Halfway rice: *With prawns in the Maresme style*
- 2017 — **Inspired by the Seventh Art**
The Wizard of Oz. *Red mullet, ají amarillo, vegetables*
- 2018 — **Opera**
Carmen. *Iberian pork, gypsy stew*
- 2023 — **La vuelta**
Mountain ports. *Cheese platter*
- 2017 — **Inspired by the Seventh Art**
Finding Nemo. *Seawater, almonds*
- 2016 — **The journey**
Miami. *Coconut, mango, pineapple, guava, tamarind*
- 2022 — **Seventeen**
(10) Reduction of inequalities: *Andoa 70%, rocoto, sweet potato*
- Pastry entertainments**

El Menú 215 eur dels Moments

2005 — Palette de Couleurs Naturelles et Gastronomiques

Vert. *Bar, chili vert, persil*

Fuschia. *Thon, betterave*

Violet. *Anémone de mer, pomme de terre violette*

2016 — Le voyage

Paris. *Macaron de foie gras*

2023 — Les diners de gala

Recette n° 11. *Caviar, œufs de caille*

2021 — Merveilles du monde

Machu Picchu. *Étude du maïs*

2021 — Bonheur

Néoplasticisme hollandais. *Morue, poivrons, olives*

2017 — Inspiré par le Septième Art

Le Parrain. *Poulain des Pyrénées, tomate, aubergine, basilic*

2018 — Sant Pol - Tokyo - Barcelona

À mi-chemin. *Crevettes et riz à la manière du Maresme*

2017 — Inspiré par le Septième Art

Le magicien d'Oz. *Rouget, aji jaune, légumes*

2018 — Opera

Carmen. *Pluma ibérique, pot-au-feu gitane*

2023 — La vuelta

Ports de montagne. *Plateau de fromages*

2017 — Inspiré par le Septième Art

Le monde de Nemo. *Eau de mer, amandes*

2016 — Le voyage

Miami. *Noix de coco, mangue, ananas, goyave, tamarin*

2022 — Dix-sept

(10) Réduction des inégalités: *Andoa 70%, rocoto, patate douce*

Divertissement de pâtisseries

Els Maridatges

Los Maridajes · Wine pairing

Els Moments és un viatge en el temps, reunint els millors plats de cada menú al llarg de 15 anys. Així doncs, vam decidir crear una harmonització al mateix nivell, presentant "els Nou del 2009".

Consisteix en una selecció, curosament escollida pel nostre equip de sommeliers, en la qual presentem els millors vins del 2009 d'arreu del món. Descobrint nous estils de vins d'arreu del món, anyades memorables per a determinades denominacions d'origen i concordant amb cada plat, autèntiques obres mestres, creades per Raül Balam i Carme Ruscaldeda.

A més d'aquest maridatge tan especial, també fem un recorregut per Catalunya, i probablement, el maridatge de vins més especial del món, explorant "els Nou" vins més emblemàtics del 2009.

Els Moments es un viaje en el tiempo, que reúne los mejores platos de cada menú a lo largo de 15 años. Por ello, hemos decidido crear una armonización al mismo nivel, presentando "los Nueve de 2009".

Se trata de una selección, cuidadosamente escogida por nuestro equipo de sumilleres, en la que presentamos los mejores vinos de 2009 de todo el mundo. Descubriendo nuevos estilos de vinos de todo el mundo, añadas memorables para determinadas denominaciones de origen y maridando con cada plato, auténticas obras maestras, creadas por Raül Balam y Carme Ruscaldeda.

Además de este maridaje tan especial, también tenemos un recorrido por Cataluña, y probablemente, el maridaje de vinos más especial del mundo, explorando "los Nueve" vinos más icónicos de 2009.

Els Moments is a journey through time, bringing together the best dishes from each menu over 15 years. So, we decided to create a harmonisation on the same level, presenting "the Nine of 2009".

It consists of a selection, carefully chosen by our sommelier team, in which we present the best wines of 2009 from around the world. Discovering new styles of wines from around the world, memorable vintages for certain appellations of origins and agreeing with each dish, authentic masterpieces, created by Raül Balam and Carme Ruscaldeda.

In addition to this very special pairing, we also have a tour of Catalonia, and probably, the world's most special wine pairing, exploring "the Nines" most iconic wines of 2009.

Els Maridatges

Los Maridajes · Wine pairing

Gran Maridatge ————— 195 eur

Català

Gran Maridaje Catalán · *Catalan wine pairing*

Vins catalans, explorant els diferents raïm i regions.

Vinos catalanes, explorando sus distintas uvas y regiones.

Catalan wines, a journey through diverse grapes and regions.

Gran Maridatge ————— 295 eur

2009

Gran Maridaje 2009 · *2009 wine pairing*

L'embrió, un maridatge fet únicament de l'anyada de 2009.

Seleccionats exclusivament pel nostre sommelier.

El embrión, un maridaje hecho únicamente de la añada de 2009.

Seleccionados exclusivamente por nuestro sommelier.

The embryo, a pairing made exclusively from the 2009 vintage.

Selected exclusively by our sommelier.

Els nou Icònics de 2009

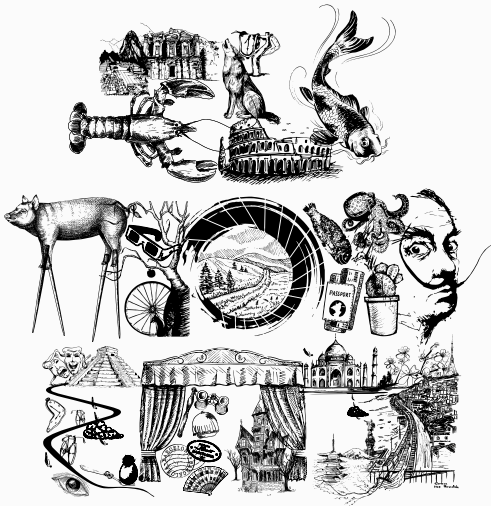
Los nueve Icónicos de 2009 · *The Iconic Nine of 2009*

Un maridatge icònic, en un viatge immersiu amb els 9 millors vins de 2009.

Un maridaje icónico, en un viaje inmersivo con los 9 mejores vinos de 2009.

An iconic pairing, an immersive experience with the 9 finest wines of 2009.

————— 1050 eur



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

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
@MomentsRestaurantBarcelona