

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

*Clotxa, sosenga de calamar*

Lleida

*Coca de recapte*

Girona

*Botifarra dolça, poma*

~

Murcia

*Zarangollo*

Madrid

*Callos de bacallà a la madrileña*

~

A Coruña

*Turbot a la gallega*

Cáceres

*Pluma ibèrica, albergínia*

~

San Sebastián

*Préssec, Txakolí*

Logroño

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

*Els souvenirs*

175 EUR

Barcelona

*Bomba de la Barceloneta*

Tarragona

*Clotxa, sosenga de calamar*

Lleida

*Coca de recapte*

Girona

*Butifarra dulce, manzana*

~

Murcia

*Zarangollo*

Madrid

*Callos de bacalao a la madrileña*

~

A Coruña

*Rodaballo a la gallega*

Cáceres

*Pluma ibérica, berenjena*

~

San Sebastián

*Melocotón con Txakolí*

Logroño

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

*Los souvenirs*

175 EUR

Barcelona

*Bomba de la Barceloneta*

Tarragona

*Clotxa, squid sosenga*

Lleida

*Coca de recapte*

Girona

Sweet *botifarra*, apple

~

Murcia

*Zarangollo*

Madrid

Codfish *callos a la madrileña*

~

A Coruña

Turbot *a la gallega*

Cáceres

Iberian pork, eggplant

~

San Sebastián

Peach, *Txakolí*

Logroño

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

*The souvenirs*

EUR 175

Barcelona

*Bomba de la Barceloneta*

Tarragona

*Clotxa, sosenga de calamars*

Lleida

*Coca de recapte*

Girona

*Botifarra douce, pommes*

~

Múrcia

*Zarangollo*

Madrid

*Callos de morue à la madrileña*

~

A Coruña

*Turbot à la galicienne*

Cáceres

*Porc ibérique à l'aubergine*

~

San Sebastián

*Pêche au Txakolí*

Logroño

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

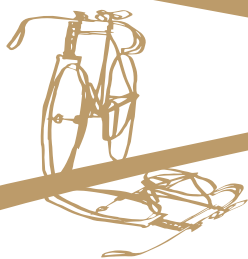
*Les souvenirs*

175 EUR



# MARIDATGE

MARIDAJE ~ *WINE PAIRING*



~ MARIDATGE CATALÀ ~

~ MARIDAJE CATALÀN ~ *CATALAN WINE PAIRING* ~

**Mestres Mas Via 2005**

DO Cava

**Celler de l'Hospital Blanc Subur 2022**

DO Penedès

**Molí dels Capellans La Coma 2020**

DO Conca de Barberà

**Mas Doix Salix 2022**

DOQ Priorat

**Castell d'Encús Saktih 2016**

DO Costers del Segre

**Alta Alella Dolç Mataró 2019**

DO Alella

**155 EUR**

~ MARIDATGE NACIONAL ~

~ MARIDAJE NACIONAL ~ *NATIONAL WINE PAIRING* ~

**Mestres Mas Via 2005**

DO Cava

**Pepe Mendoza Pureza 2022**

DO Alicante

**4 Monos Cien Lanzas 2020**

DO Vinos de Madrid

**Attis Mar 2021**

DO Rías Baixas

**Marqués de Murrieta Castillo de Ygay 2011**

DOCa Rioja

**Niño Perdido Madre nº2**

DO Navarra

**165 EUR**

~ MARIDATGE ICÔNIC ~

~ MARIDAJE ICÓNICO ~ *ICONIC WINE PAIRING* ~

**Dom Perignon Vintage 2013**

AOC Champagne

**Egon Müller Scharzhofberger Kabinet 2022**

Mosel

**Gaja Costa Russi 2014**

DOCG Barolo

**Eisele Vineyard Sauvignon Blanc 2019**

AVA Napa Valley

**Torbreck The Laid Shiraz 2013**

Barossa Valley GI

**Niepoort Vintage 2015**

DOC Porto

**675 EUR**



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)