

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 175 eur

dels Moments

- 2005 — **Paleta de colors naturals i gastronòmics**
Verd. Llobarro, bitxo, julivert
Fúcsia. Tonyina, remolatxa
Violeta. Anemona, patata violeta
- 2016 — **El viatge**
París. Macaron de foie micuit
- 2021 — **Meravelles del món**
Machu Picchu. Estudi del blat de moro
- 2021 — **Felicitat**
Neoplasticisme holandès. Bacallà, pebrots, olives
- 2018 — **Ecosistemes**
El dessert. Xai, curry, iogurt
- 2019 — **Hi havia una vegada**
Soldadet de plom. Rap, romasquet, crema agre
- 2018 — **Òpera**
Carmen. Pluma ibèrica, olla gitana
- 2017 — **Inspirat en el setè art**
Buscant a Nemo. Aigua de mar, ametlles
- 2022 — **Disset**
(10) Reducció de les desigualtats: Andoa 70%, rocota, moniato
- Divertiments de pastisseria**

El Menú

175 eur

dels Moments

2005 — Paleta de colores naturales y gastronómicos

Verde. *Lubina, guindilla, perejil*
Fucsia. *Atún, remolacha*
Violeta. *Anémona, patata violeta*

2016 — El viaje

París. *Macaron de foie micuit*

2021 — Maravillas del mundo

Machu Picchu. *Estudio del maíz*

2021 — Felicidad

Neoplasticismo holandés. *Bacalao, pimientos, olivas*

2018 — Ecosistemas

El desierto. *Cordero, curry, yogurt*

2019 — Érase una vez

Soldadito de plomo. *Rape, romasquet, crema agria*

2018 — Ópera

Carmen. *Pluma ibérica, olla gitana*

2017 — Inspirado en el séptimo arte

Buscando a Nemo. *Agua de mar, almendras*

2022 — Diecisiete

(10) Reducción de las desigualdades: *Andoa 70%, rocoto, boniato*

Divertimentos de pastelería

El Menú 175 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*

2021 — **Wonders of the World**

Machu Picchu. *Study of corn*

2021 — **Happiness**

Dutch Neoplasticism. *Cod, peppers, olives*

2018 — **Ecosystems**

The desert. *Lamb, curry, yogurt*

2019 — **Once upon a time**

The Tin Soldier. *Monkfish, romasquet, sour cream*

2018 — **Opera**

Carmen. *Iberian pork, gypsy stew*

2017 — **Inspired by the Seventh Art**

Finding Nemo. *Seawater, almonds*

2022 — **Seventeen**

(10) Reduction of inequalities: *Andoa 70%, rocoto, sweet potato*

Pastry entertainments

El Menú

175 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*

2021 — Merveilles du monde

Machu Picchu. *Étude du maïs*

2021 — Bonheur

Néoplasticisme hollandais. *Morue, poivrons, olives*

2018 — Écosystèmes

Le désert. *Agneau, curry, yaourt*

2019 — Il était une fois

Le soldat de plomb. *Lotte, romasquet, crème aigre*

2018 — Opera

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

2017 — Inspiré par le Septième Art

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

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 Ruscalleda.

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 Ruscalleda.

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 Ruscalleda.

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

Maridatge ————— 165 eur

Català

Maridaje Catalán · Catalan wine pairing

Maridatge ————— 265 eur

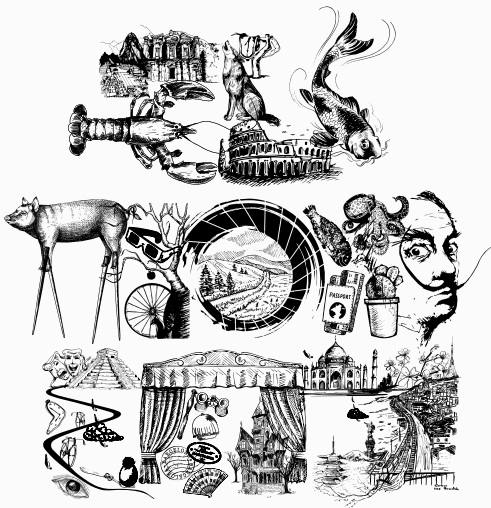
2009

Maridaje 2009 · 2009 wine pairing

Maridatge ————— 750 eur

Icònic 2009

Maridaje Icónico 2009 · 2009 Iconic wine pairing



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