



MARIDATGES MARIDAJES WINE PAIRINGS

MWments

“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 menú degustación.

HIVERN

Febrer-Marcç

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

Maridatge curt 120 eur/pers

“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 menú degustación.

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

Maridaje corto 120 eur/pers

“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 tasting 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

Short wine pairing EUR 120/pers

MARIDATGE ICÒNIC

MARIDAJE ICÓNICO

ICONIC WINE PAIRING

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

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

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

850 eur/pers

Maridatge curt
Maridaje corto
Short wine pairing
500 eur/pers





MARIDATGE
MARIDAJE
SENSE/SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC
PAIRING

MARIDATGE FLORAL

“MURMURIS DE LES FLORS”

Aquest maridatge celebra la puresa dels ingredients i l'essència del temps que vivim. Elaborat amb infusions i elements frescos, s'inspira en el cicle natural de l'any: les arrels i escorces de l'hivern, els fruits de l'estiu, les fulles de la tardor... i ara, en plena primavera, la nostra expressió més floral.

Un viatge sensorial que connecta copa i natura, sense artificis.

HIBISC, XILI
FRESCOR PICANT

ROSA, ARANJA
FRAGÀNCIA PRIMAVERAL

FLOR DE MENTA, GENMAICHA, SOBA
HERÈNCIA ORIENTAL

EL BLAT DE MORO EN DOS TIPUS
BLAT DE MORO CHULPE AMB FLOR DE CAMÈLIA
BLAT DE MORO MORAT AMB FLOR D'ORENGA

FIGA
UNA FLOR ICÒNICA

SAÛC, TARONGINA, SÀLVIA
MÀXIMA EXPRESSIÓ DE FLORS

CAMAMILLA, CRISANTEM, MELISSA
EL NOSTRE DIGESTIU

60 eur/pers

Maridatge curt 40 eur/pers

MARIDAJE FLORAL

“SUSURROS DE FLORES”

Este maridaje celebra la pureza de los ingredientes y la esencia del tiempo que vivimos. Elaborado con infusiones y elementos frescos, se inspira en el ciclo natural del año: las raíces y cortezas del invierno, los frutos del verano, las hojas del otoño... y ahora, en plena primavera, nuestra expresión más floral.

Un viaje sensorial que conecta copa y naturaleza, sin artificios.

HIBISCO, CHILE
FRESCURA PICANTE

ROSA, POMELO
FRAGANCIA PRIMAVERAL

FLOR DE MENTA, GENMAICHA, SOBA
HERENCIA ORIENTAL

EL MAÍZ EN DOS TIPOS
MAÍZ CHULPE CON FLOR DE CAMELIA
MAÍZ MORADO CON FLOR DE ORÉGANO

HIGO
UNA FLOR ICÓNICA

SAUCO, AZAHAR, SALVIA
MÁXIMA EXPRESIÓN DE FLORES

MANZANILLA, CRISANTEMO
MELISA
NUESTRO DIGESTIVO

60 eur/pers

Maridaje corto 40 eur/pers

FLORAL PAIRING

“WHISPERS OF FLOWERS”

This pairing honours the purity of ingredients and captures the essence of the present moment. Created with infusions and fresh elements, it draws inspiration from the natural rhythm of the year: the roots and barks of winter, the fruits of summer, the leaves of autumn... and now, in full spring, our most floral expression.

A sensory journey that connects glass and nature, free from artifice.

HIBISCUS, CHILLI

SPICY FRESHNESS

ROSE, GRAPEFRUIT

SPRING FRAGRANCE

MIINT FLOWER, GENMAICHA, SOBA

ASIAN HERITAGE

CORN IN TWO FORMS

CHULPE CORN WITH CAMELLIA FLOWER

PURPLE CORN WITH OREGANO BLOSSOM

FIG

AN ICONIC FLOWER

ELDERFLOWER, ORANGE BLOSSOM, SAGE

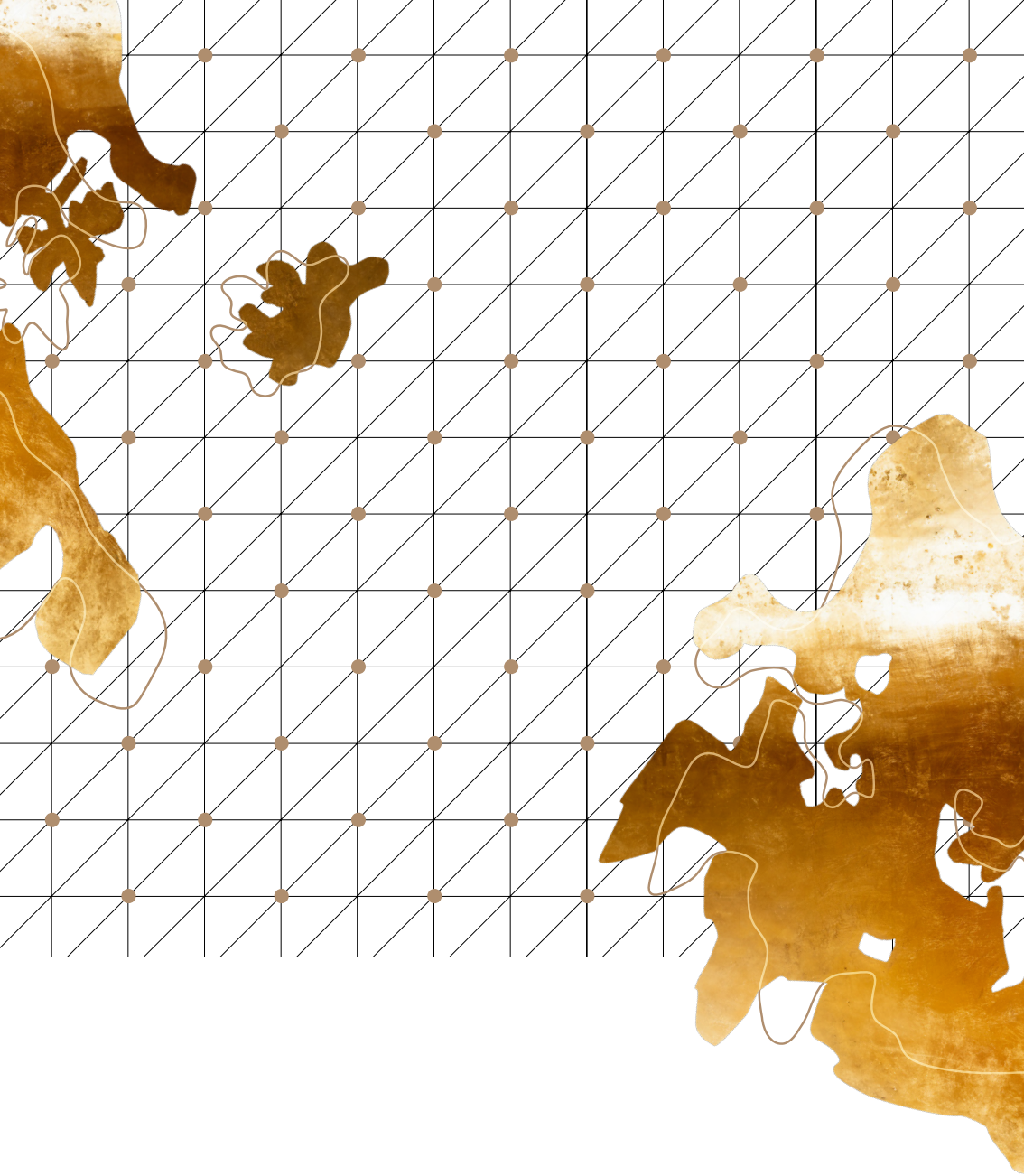
THE ULTIMATE FLORAL EXPRESSION

CHAMOMILE, CHRYSANTHEMUM, LEMON BALM

OUR DIGESTIVE

60 eur/pers

Short pairing 40 eur/pers



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