



MARIDATGES MARIDAJES WINE PAIRINGS

Moments

“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 acompañar el nostre menú degustació.

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

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 desgustación.

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 ICONIC

MARIDAJE ICONICO

ICONIC WINE PAIRING

Aquesta Selecció Icònica resalta 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.

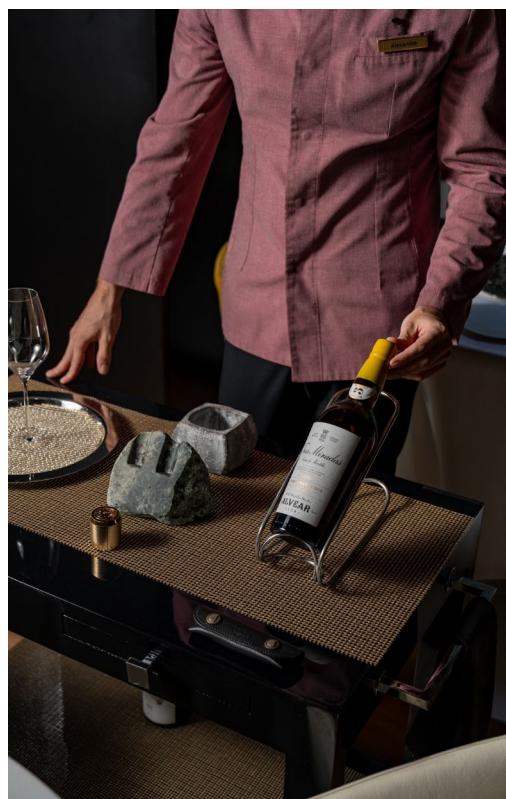
This Iconic Selection focuses on spring's rich, complex flavors, bringing you wines from the coldest, most pristine vineyards across the globe.

850 eur/pers

Maridatge curt
Maridaje corto

Short wine pairing

500 eur/pers





MARIDATGE MARIDAJE

SENSE/SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC
PAIRING

MARIDATGE FLORAL

“RITMES DEL SOL”

Aquest maridatge neix del pas del temps i del que la natura ens ofereix en cada moment. Cada estació ens regala els elements amb què elaborem cada beguda.

La tardor es torna més íntima, en la qual recol•lectem fulles fresques i seques per extreure'n els records de bosc i de camins humits.

A l'hivern, busquem la profunditat, utilitzant arrels i escorces de les plantes, a la recerca dels sabors més càlids i reconfortants.

La primavera ens rep amb la delicadesa de les flors, que s'obren tímides però plenes de fragància i elegància.

I a l'estiu, ens envaeix l'alegria i la plenitud amb la dolçor dels fruits, madurs i plens de llum.

RAÏM I GENMAICHA

LITXI I ROSA

AIGUA DE TOMÀQUET I GERD

FIGUES SEQUES

ORXATA DE PINYONS

XILE AMB HIBISC

60 eur/pers

MARIDAJE FLORAL

“RITMOS DEL SOL”

Este maridaje nace del paso del tiempo y de lo que la naturaleza nos ofrece en cada momento. Cada estación nos regala los elementos con los que elaboramos cada bebida.

El otoño se vuelve más íntimo, recolectando así hojas frescas y secas para extraer los recuerdos del bosque y de los caminos húmedos.

En invierno, buscamos la profundidad, utilizando raíces y cortezas de las plantas, en busca de sabores más cálidos y reconfortantes.

La primavera nos recibe con la delicadeza de las flores, que se abren tímidas pero llenas de fragancia y elegancia.

Y en verano, nos invade la alegría y la plenitud con la dulzura de los frutos, maduros y llenos de luz.

UVA Y GENMAICHA

LICHI Y ROSA

AGUA DE TOMATE
Y FRAMBUESA

HIGOS SECOS

HORCHATA DE PIÑONES

CHILE CON HIBISCO

60 eur/pers

MARIDATGE FLORAL

“RHYTHMS OF THE SUN”

This pairing is born from the passage of time and the gifts nature offers us at every moment. Each season provides the elements with which we craft every drink.

Autumn grows more intimate, as we gather fresh and dried leaves to capture the memories of the forest and damp paths.

In winter, we seek depth, using roots and barks from plants, searching for warmer, comforting flavours.

Spring welcomes us with the delicacy of flowers, which open shyly yet brim with fragrance and elegance.

And in summer, we are embraced by joy and abundance, with the sweetness of ripe fruits full of light.

GRAPE AND GENMAICHA

LYCHEE AND ROSE

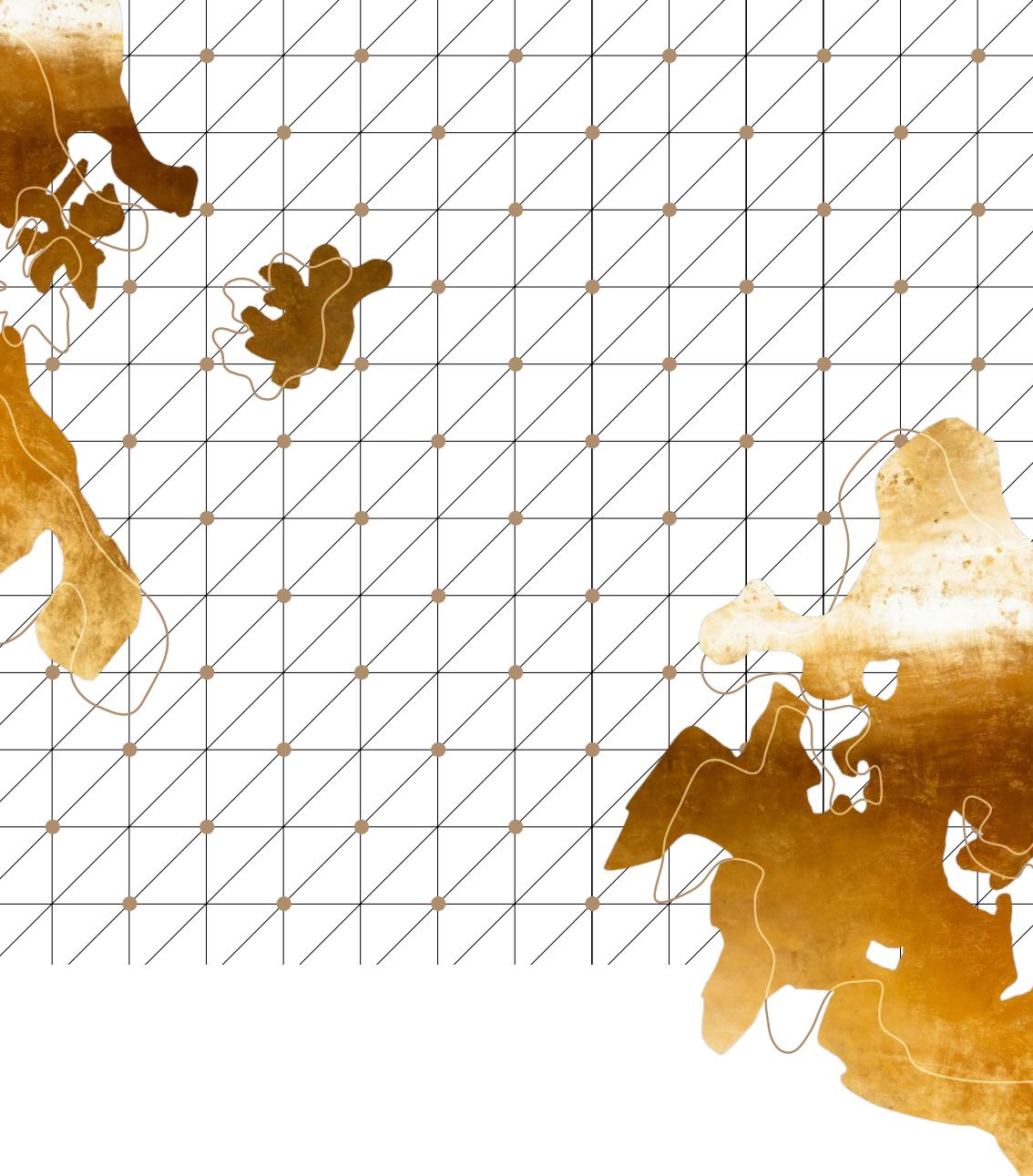
TOMATO WATER
AND RASPBERRY

DRIED FIGS

PINE NUT HORCHATA

CHILI WITH HIBISCUS

60 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

@momentsrestaurantbarcelona