



MENÚS DE NADAL

MENÚS DE NAVIDAD | CHRISTMAS MENUS



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA



CARME RUSCALLEDA

Assesora gastronòmica
Asesora gastronómica
Gastronomic advisor

RAÜL BALAM

Xef executiu
Chef ejecutivo | *Executive chef*



Moments us convida a descobrir els seus menús de Nadal.
Hem creat propostes exclusives, elaborades amb la màxima dedicació,
pensades per omplir la taula de sabor, emoció i records inoblidables.
Us desitgem unes molt bones festes!

Moments le invita a descubrir sus menús de Navidad.
Hemos diseñado propuestas exclusivas, elaboradas con la máxima
dedicación, pensadas para llenar la mesa de sabor, emoción y recuerdos
inolvidables. ¡Les deseamos unas muy felices fiestas!

*Moments invites you to discover its Christmas menus.
We have crafted exclusive proposals, prepared with the utmost dedication,
designed to bring flavour, joy, and unforgettable memories.
Wishing you a wonderful holiday season!*

MOMENTS

24 DE DESEMBRE/DICIEMBRE | 24 DECEMBER

NIT DE NADAL

NOCHEBUENA | CHRISTMAS EVE

Sopar | Cena | *Dinner*

290 eur/pp

Maridatge de Nadal

Maridaje de Navidad | *Christmas Wine Pairing*

195 eur/pp

Maridatge de vins del món

Maridaje de vinos del mundo | *Worldwide Wine Pairing*

250 eur/pp

Maridatge de Nadal Icònic

Maridaje de Navidad Icónico | *Iconic Christmas Wine pairing*

850 eur/pp

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*

"AMUSE BOUCHE"

Mos de salmó marinat amb anet i crème fraîche

Tartaleta de foie gras i figues

Galantina nadalenca

Ostra amb crema de cava

Bocado de salmón marinado con eneldo y crème fraîche

Tartaleta de foie gras e higos

Galantina navideña

Ostra con crema de cava

Marinated salmon with dill and crème fraiche

Foie gras and fig tartlet

Christmas galantine

Oyster with cava cream

CONSOMÉ DE PULARDA TRUFADA

Consomé de pularda trufada | *Truffled poularde consommé*

VIEIRES AMB TEXTURES DE CARXOFA

Vieira con texturas de alcachofa | *Scallops with artichoke textures*

LLOBARRO AMB CHUTNEY DE PINYA

Lubina con chutney de piña | *Sea bass with pineapple chutney*

COLOMÍ AMB COL

Pichón con col | *Pigeon with cabbage*

COLOR TARONJA

Color Naranja | *Orange Color*

EVOLUCIÓ DEL GINGERBREAD

Evolución del Gingerbread | *Evolution of Gingerbread*

EL NOSTRE CARRO DE TORRONS CLÀSSICS I CREATIUS

Nuestro carro de turrónes clásicos y creativos

Our trolley of classic and creative "torrons"

Subjectes a canvis segons la disponibilitat de temporada

Subjectos a cambios según la disponibilidad de temporada | *Subject to change according to seasonal availability*

MOMENTS

25 DE DESEMBRE/DICIEMBRE | 25 DECEMBER

NADAL

NAVIDAD | CHRISTMAS

Dinar | Comida | *Lunch*

290 eur/pp

Maridatge de Nadal

Maridaje de Navidad | *Christmas Wine Pairing*

195 eur/pp

Maridatge de vins del món

Maridaje de vinos del mundo | *Worldwide Wine Pairing*

250 eur/pp

Maridatge de Nadal Icònic

Maridaje de Navidad Icónico | *Iconic Christmas Wine pairing*

850 eur/pp

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*

"AMUSE BOUCHE"

Mos de salmó marinat amb anet i crème fraîche
Tartaleta de foie gras i figues · Galantina nadalenca · Ostra amb crema de cava

Bocado de salmón marinado con eneldo y crème fraîche
Tartaleta de foie gras e higos · Galantina navideña · Ostra con crema de cava

Marinated salmon with dill and crème fraiche
Foie gras and fig tartlet · Christmas galantine · Oyster with cava cream

AMANIDA DE LLAMÀNTOL

Ensalada de bogavante | *Lobster salad*

ESCUDELLA VESTIDA DE NADAL

Escudella vestida de Navidad | *Christmas "escudella" soup*

PARMENTIER AMB OU TRUFAT

Parmentier con huevo trufado | *Parmentier with truffled egg*

LLUÇ DE PALANGRE AMB CREMA DE GAMBES

Merluza de palangre con crema de gambas | *Line-caught hake with prawn cream*

POLLASTRE NADALENC A LA CATALANA

Pollo navideño a la catalana | *Catalan-style Christmas chicken*

COLOR TARONJA

Color Naranja | *Orange Color*

POMA DE NADAL

Manzana de Navidad | *Christmas apple*

EL NOSTRE CARRO DE TORRONS CLÀSSICS I CREATIUS

Nuestro carro de turrónes clásicos y creativos

Our trolley of classic and creative "torrons"

Subjectes a canvis segons la disponibilitat de temporada

Sujetos a cambios según la disponibilidad de temporada | *Subject to change according to seasonal availability*

MOMENTS

31 DE DESEMBRE/DICIEMBRE | 31 DECEMBER

CAP D'ANY

NOCHEVIEJA | NEW YEAR'S EVE

Sopar, maridatge de vins i barra lliure

Cena, maridaje de vinos y barra libre | *Dinner, wine pairing and open bar*

685 eur/pp

Sopar, maridatge icònic i barra lliure

Cena, maridaje icónico y barra libre | *Dinner, iconic pairing and open bar*

1500 eur/pp

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*

"AMUSE BOUCHE"

Mos de salmó marinat amb anet i crème fraîche
Tartaleta de foie gras i figues · Galantina nadalenca · Ostra amb crema de cava

Bocado de salmón marinado con eneldo y crème fraîche
Tartaleta de foie gras e higos · Galantina navideña · Ostra con crema de cava

Marinated salmon with dill and crème fraiche
Foie gras and fig tartlet · Christmas galantine · Oyster with cava cream

VIEIRES AMB COLIFLOR I ALL NEGRE

Vieira con coliflor y ajo negro | *Scallops with cauliflower and black garlic*

CAVIAR NACCARII AMB PARMENTIER

Caviar Naccarii con parmentier | *Naccarii caviar with parmentier*

LLASANYA DE LLAMÀNTOL

Lasaña de bogavante | *Lobster lasagna*

RAP AL CURRI VERD

Rape en curry verde | *Monkfish in green curry*

ÀNEC A LA TARONJA

Pato a la naranja | *Duck à l'orange*

MACARON DE FORMATGE TRUFAT

Macaron de queso trufado | *Truffled cheese macaron*

MANDARINA A LA MANDARINA

Mandarina a la mandarina | *Mandarin in mandarin*

PERLES D'OSETRA AMB BRIOIX I MISO

Perlas d'osetra con brioche y miso | *Osetra pearls with brioche and miso*

EL NOSTRE CARRO DE TORRONS CLÀSSICS I CREATIUS

Nuestro carro de turrónes clásicos y creativos
Our trolley of classic and creative "torrons"



RESTAURANT MOMENTS

T. +34 93 151 87 81

mobcn-festiveseason@mohg.com



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA