

Blanc

MENÚS DE NADAL

MENÚS DE NAVIDAD | CHRISTMAS MENUS



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA



JORDI DELFA

Xef executiu

Chef ejecutivo | *Executive chef*

Blanc us proposa descobrir els seus menús de Nadal, que uneixen la tradició catalana i mediterrània amb la creativitat contemporània.
Una proposta culinària singular, plena de sabor i matisos, per celebrar unes festes inoblidables.

Blanc le invita a descubrir sus menús de Navidad, que combinan la tradición catalana y mediterránea con la creatividad contemporánea.
Una propuesta culinaria singular, llena de sabor y matices, para celebrar unas fiestas inolvidables.

*Blanc invites you to discover its Christmas menus, blending Catalan and Mediterranean tradition with contemporary creativity.
A unique culinary proposal, rich in flavour and detail, to celebrate an unforgettable festive season.*

BLANC

24 DE DESEMBRE/DICIEMBRE | 24 DECEMBER

NIT DE NADAL

NOCHEBUENA | CHRISTMAS EVE

Sopar | Cena | *Dinner*

130 eur/pp

Copa de cava inclosa

Copa de cava incluída | *Glass of cava included*

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*

Subjectes a canvis segons la disponibilitat de temporada

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

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

Ostra Fine de Claire núm. 2, gel de llima kaffir i salicòrnia
Ostra Fine de Claire n.º 2, gel de lima kaffir y salicornia
Fine de Claire Oyster No. 2, kaffir lime gel and salicornia

Sablé de gamba vermella de Blanes
Sablé de gamba roja de Blanes | *Blanes red prawn sablé*

Caneló de Nadal amb tòfona d'hivern i foie
Canelón de Navidad con trufa de invierno y foie
Christmas cannelloni with winter truffle and foie gras

ENTRANT | ENTRANTE | STARTERS

Vieira amb peres rostides i crema de porros confitats
Vieira con peras asadas y crema de puerros confitados
Scallop with roasted pears and confit leek cream

PEIX | PESCADO | FISH

Roget de roca amb arròs de plàncton i sopeta de fulles verdes
Salmonete de roca con arroz de plancton y sopita de hojas verdes
Red mullet with plankton rice and green leaf broth

CARN | CARNE | MEAT

Vedella blanca amb carbonara de bolets i patata confitada
Ternera blanca con carbonara de setas y patata confitada
Veal with carbonara style mushroom sauce and confit potato

PREPOSTRES | PREDESSERTS

Aranja rosa dolça i litxi | Pomelo rosa dulce y lichi | *Sweet pink grapefruit and lychee*

POSTRES | DESSERTS

Tronc de Nadal de xocolata 70% amb gel de gerds i avellanes
Tronco de Navidad de chocolate 70% con gel de frambuesa y avellanas
70% chocolate Christmas Yule log with raspberry gel and hazelnuts

Petit fours de torrons casolans i neules
Petit fours de turrone caseros y neulas | *Homemade nougat petit fours and neulas*

BLANC

24 DE DESEMBRE/DICIEMBRE | 24 DECEMBER

NIT DE NADAL

NOCHEBUENA | CHRISTMAS EVE

● VEGETARIÀ | VEGETARIANO | VEGETARIAN

Sopar | Cena | *Dinner*

130 eur/pp

Copa de cava inclosa

Copa de cava incluída | *Glass of cava included*

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*

Subjectes a canvis segons la disponibilitat de temporada

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

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

Airbag de carbassó marinat i caviar de tomàquet

Airbag de calabacín marinado y caviar de tomate

Marinated zucchini airbag with tomato caviar

Sablé de remolatxa i cremós d'alvocat

Sablé de remolacha y cremoso de aguacate

Beetroot sablé with avocado cream

Caneló de carbassons marinars, ragú de seità i tòfona negra d'hivern

Canelón de calabacines marinados, ragú de seitán y trufa negra de invierno

Marinated courgette cannelloni, seitan ragù and winter black truffle

ENTRANT | ENTRANTE | STARTERS

Crema de porros confitats amb tàrtar de peres rostides

Crema de puerros confitados con tartar de peras asadas

Confit leek velouté with roasted pear tartare

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN COURSES

Arròs de plàncton i cremós de fulles verdes

Arroz de plancton y cremoso de hojas verdes

Plankton rice and green leaf cream

Pastanaga rostida, cremós de coliflor a la noisette i cebetes al cardamom

Zanahoria asada, cremoso de coliflor a la noisette y cebollitas al cardamomo

Roasted carrot, cauliflower noisette cream and cardamom baby onions

PREPOSTRES | PREDESSERTS

Aranja rosa dolça i litxi

Pomelo rosa dulce y lichi | *Sweet pink grapefruit and lychee*

POSTRES | DESSERTS

Tronc de Nadal de xocolata 70% amb gel de gerds i avellanes

Tronco de Navidad de chocolate 70% con gel de frambuesa y avellanas

70% chocolate Christmas log with raspberry gel and hazelnuts

Petit fours de torrons casolans i neules

Petit fours de turrone caseros y neulas

Homemade nougat petit fours and neulas

BLANC

25 DE DESEMBRE/DICIEMBRE | 25 DECEMBER
1 DE GENER/ENERO | 1 JANUARY

BRUNCH DE NADAL

BRUNCH DE NAVIDAD | CHRISTMAS BRUNCH

Brunch
150 eur/pp

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included

Subjectes a canvis segons la disponibilitat de temporada
Sujetos a cambios según la disponibilidad de temporada | Subject to change according to seasonal availability

A TAULA | EN MESA

Escudella de Nadal amb "carn d'olla" i galets
Escudella de Navidad con "carn d'olla" y galets

ESTACIONS VIVES | ESTACIONES VIVAS

Pernil ibèric de gla amb tallador
Jamón ibérico de bellota con cortador

Ostres al moment amb diferents salses
Ostras al momento con diferentes salsas

ESTACIONS ESTÀTIQUES | ESTACIONES ESTÁTICAS

Embotits catalans
Embutidos catalanes

Formatges catalans amb mermelades casolanes i codonyat
Quesos catalanes con mermeladas caseras y membrillo

Patés casolans
Patés caseros

Selecció de pans de massa mare
Selección de panes de masa madre

Cloïsses al natural, escopinyes, navalles i llagostins
Almejas al natural, berberechos, navajas y langostinos

Estació d'amanides compostes i racó d'amanides
Estación de ensaladas compuestas y rincón de ensaladas

Mini mossos salats, conserves, adobats i escabetxos
Mini bocados salados, conservas, encurtidos y escabeches

TAULA CALENTA DEL XEF | MESA CALIENTE DEL CHEF

Canelons de tres carns rostides, foie i tòfona negra d'hivern
Canelones de tres carnes rustidas, foie y trufa negra de invierno

Fideus a la cassola de muntanya
Fideos a la cazuela de montaña

Cigrons amb capipota i escamarlans
Garbanzos con capipota y galeras

Suquet de rap amb patates i tòfona
Suquet de rape con patatas y trufa

Xai confitat, moniato i pastanagues
Cordero confitado, boniato y zanahorias

RACÓ DELS MÉS PETITS | RINCÓN DE LOS MÁS PEQUES

Croquetes de pollastre a l'ast
Croquetas de pollo al ast

Rigatoni amb bolonyesa
Rigatoni con boloñesa

Mini hamburgueses de vedella
Mini hamburguesas de ternera

Aletes de pollastre amb soja i mel
Alitas de pollo con soja y miel

TAULA DEL MÓN DOLÇ | MESA DEL MUNDO DULCE

Tronc de Nadal de xocolata 70% amb gel de gerds i avellanes
Tronco de Navidad de chocolate 70% con gel de frambuesa y avellanas

Macarons de te matxa, maduixa i mango
Macarons de té matcha, fresa y mango

Tartaletes de fruita, lemon pie o crema d'avellanes i praliné
Tartaletas de fruta, lemon pie o crema de avellanas y praliné

Sablés de mousse de festuc, xocolata o cheesecake
Sablés de mousse de pistacho, chocolate o cheesecake

Choux de gerds, xocolata o festuc
Choux de frambuesa, chocolate o pistacho

Ginger cookies i financiers
Ginger cookies y financiers

Torrans casolans i neules
Turrónes caseros y neulas

AT THE TABLE

Traditional Christmas escudella with meats and galets pasta

LIVE STATIONS (CHEF IN ATTENDANCE)

*Acorn-fed Iberian ham, hand-carved
Freshly shucked oysters with assorted sauces*

STATIC STATIONS

*Catalan cured meats
Catalan cheeses with homemade jams and quince paste
Homemade pâtés
Selection of sourdough breads
Fresh clams, cockles, razor clams and prawns
Composed salad station and salad corner
Savoury bites, preserves, pickles and escabeches*

CHEF'S HOT BUFFET

*Three-roast-meat cannelloni with foie gras and winter black truffle
Mountain-style casserole noodles
Chickpeas with cap i pota and mantis shrimp
Monkfish suquet with potatoes and truffle
Confit lamb, sweet potato and carrots*

KIDS' CORNER

*Roasted chicken croquettes
Rigatoni Bolognese
Mini beef burgers
Chicken wings with soy and honey*

SWEET WORLD TABLE

*70% Chocolate Yule Log with raspberry gel and hazelnuts
Matcha tea, strawberry and mango macarons
Fruit tartlets, lemon pie, or hazelnut praline cream tartlets
Pistachio mousse, chocolate or cheesecake sablés
Raspberry, chocolate or pistachio choux pastries
Ginger cookies and financiers
Homemade nougat and neulas*

BLANC

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*

495 eur/pp

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*

Subjectes a canvis segons la disponibilitat de temporada

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

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

Tortita d'ibèric amb gamba vermella i el seu suc
Tortita de ibérico con gamba roja y su jugo
Iberian blinis with red prawn and its broth

Brandada de bacallà, alls rostits i caviar Naccarii
Brandada de bacalao, ajos asados y caviar Naccarii
Cod brandade, roasted garlic and Naccarii caviar

Navalla gallega a la beurre blanc
Navaja gallega a la beurre blanc
Galician razor clam with beurre blanc

APERITIUS CALENTS APERITIVOS CALIENTES | HOT APPETIZERS

Bunyol de cranc reial
Buñuelo de cangrejo real
King crab fritter

Gyoza d'ànec a la catalana i tòfona negra d'hivern
Gyoza de pato a la catalana y trufa negra de invierno
Catalan-style duck gyoza with winter black truffle

Civet de cérvol amb puré de castanyes
Civet de ciervo con puré de castañas
Venison civet with chestnut purée

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTER

Gamba vermella en salmorra, vichyssoise dels seus caps,
tomàquets d'alfàbrega i vegetals escabetxats
Gamba roja en salmuera, vichyssoise de sus cabezas,
tomates de albahaca y vegetales escabechados
Brined red prawn, head vichyssoise, basil tomatoes and pickled vegetables

PEIX | PESCADO | FISH

Peix llimona al pil-pil, hortalisses i caviar Naccarii

Pez limón al pil pil, hortalizas y caviar Naccarii

Amberjack in pil-pil sauce, vegetables and Naccarii caviar

CARN | CARNE | MEAT

Wagyu a la brasa, "calçots" i espàrrecs verds

Wagyu a la brasa, "calçots" y espárragos verdes

Grilled Wagyu, calçots and green asparagus

PREPOSTRES | PREDESSERTS

Aranja rosa dolça i litxi

Pomelo rosa dulce y lichi

Sweet pink grapefruit and lychee

POSTRES | DESSERTS

Mont Blanc

Petit fours de torrons casolans i neules

Petit fours de turrónes caseros y neulas

Homemade nougat petit fours and neulas

Ràim de cap d'any

Uvas de fin de año

New Year's grapes

BLANC

31 DE DESEMBRE/DICIEMBRE | 31 DECEMBER

CAP D'ANY

NOCHEVIEJA | NEW YEAR'S EVE

● VEGETARIÀ | VEGETARIANO | VEGETARIAN

Sopar, maridatge de vins i barra lliure

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

495 eur/pp

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*

Subjectes a canvis segons la disponibilitat de temporada

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

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

Tortita de patata amb hummus i puré de pinyons torrats
Tortita de patata con hummus y puré de piñones asados
Potato pancake with hummus and roasted pine nut purée

Macaron de mutabbal i pols de cardamom
Macaron de mutabbal y polvo de cardamomo
Mutabbal macaron with cardamom powder

Caneló d'alga nori i tàrtar de remolatxa marinada
Canelón de alga nori y tartar de remolacha marinada
Nori seaweed cannelloni with marinated beetroot tartare

APERITIUS CALENTS APERITIVOS CALIENTES | HOT APPETIZERS

Bunyol d'albergínia rostida i caviar Naccarii
Buñuelo de berenjena asada y caviar Naccarii
Roasted aubergine fritter with Naccarii caviar

Gyoza d'Heura a la catalana
Gyoza de Heura a la catalana
Catalan-style Heura gyoza

Brioche de ragú de bolets i rovell cremós
Brioche de ragú de setas y yema crema
Brioche with mushroom ragù and creamy egg yolk

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTER

Pastanaga rostida, coliflor a la noisette, tomàquets
d'alfàbrega i vegetals escabetsats
Zanahoria asada, coliflor a la noisette,
tomates de albahaca y vegetales escabechados
*Roasted carrot, cauliflower à la noisette,
basil tomatoes and pickled vegetables*

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN COURSES

Arròs cremós de ceps, carxofes i tòfona d'hivern
Arroz cremoso de ceps, alcachofas y trufa de invierno
Creamy porcini rice with artichokes and winter truffle

Bolets saltats amb hortalisses i cremós d'api-rave trufat
Setas salteadas con hortalizas y cremoso de celerí trufado
Sautéed mushrooms with vegetables and truffled celeriac purée

PREPOSTRES | PREDESSERTS

Aranja rosa dolça i litxi
Pomelo rosa dulce y lichi
Sweet pink grapefruit and lychee

POSTRES | DESSERTS

Mont Blanc

Petit fours de torrons casolans i neules
Petit fours de turrone caseros y neulas
Homemade nougat petit fours and neulas

Raïm de cap d'any
Uvas de fin de año
New Year's grapes

Blanc

RESTAURANT BLANC

T. +34 93 151 87 86

mobcn-festiveseason@mohg.com



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA