

NAVIDAD

CHRISTMAS



NADAL

MANDARIN ORIENTAL, BARCELONA



ON EL NADAL
SUCCEEIX

DONDE LA NAVIDAD SUCEDE
WHERE CHRISTMAS HAPPENS

ÍNDEX

ÍNDICE | INDEX

CARTA DEL DIRECTOR	6
GENERAL MANAGER'S LETTER	

ARBRE DELS DESIGNS	8
ÁRBOL DE LOS DESEOS WISHING TREE	

ARBRE DE NADAL	10
ÁRBOL DE NAVIDAD CHRISTMAS TREE	

AFTERNOON TEA	12
----------------------	-----------

ACTIVITATS	14
ACTIVIDADES ACTIVITIES	

Petits Xefs en Acció Mini Chefs en Acción <i>Little Chefs in Action</i>	16
<i>Wine Dinner</i> by Billecart-Salmon	18
loga & Mindfulness Yoga & Mindfulness	20
Miriam Quevedo: Taller de Bellesa Capil·lar Taller de Belleza Capilar <i>Hair Beauty Workshop</i> by Miriam Quevedo	22
<i>Inner Glow Workshop</i> by Foreo & Seaskin	24
Miriam Quevedo: Ritual de Cap d'Any Ritual de Fin de Año <i>New Year's Ritual</i> By Miriam Quevedo	26
Festes en Moviment Festividades en Movimiento <i>Festive in Motion</i>	28

LA RECEPТА	30
LA RECETA DE <i>THE RECIPE</i>	

MENÚS DE NADAL	32
MENÚS DE NAVIDAD <i>CHRISTMAS MENUS</i>	

Moments ❀	34
Blanc	36
Maridatge Icònic Maridaje Icónico <i>Iconic Wine Pairing</i>	54

GIFT CARDS	56
TARGETES REGAL TARJETAS REGALO	

Exclusius Nadalencs Exclusivos Navideños <i>Christmas Exclusive</i>	58
<i>The Skin Awakening</i>	60
<i>Inner Glow Ritual</i>	62
Shopping Nadalenc Shopping Navideño <i>Christmas Shopping</i>	64
Aventura Dolça Aventura Dulce <i>Sweet Adventure</i>	66





Descobriu l'esperit de Nadal a Mandarin Oriental, Barcelona, on cada detall està pensat per sorprendre i emocionar. Enguany us convidem a viure unes festes plenes d'elegància i calidesa, amb propostes gastronòmiques exquisides, moments de celebració i una decoració que farà resplendir cada racó de l'hotel. Hem creat experiències úniques perquè la vostra estada sigui un record inesborrable, ple d'alegria, màgia i il·lusió. Aquest Nadal, deixeu-vos seduir per l'encant incomparable de Mandarin Oriental, Barcelona.

Descubra el espíritu de la Navidad en Mandarin Oriental, Barcelona, donde cada detalle está pensado para sorprender y emocionar. Este año le invitamos a vivir unas fiestas llenas de elegancia y calidez, con propuestas gastronómicas exquisitas, momentos de celebración y una decoración que hará resplandecer cada rincón del hotel. Hemos creado experiencias únicas para que su estancia se convierta en un recuerdo imborrable, lleno de alegría, magia e ilusión. Esta Navidad, déjese seducir por el encanto incomparable de Mandarin Oriental, Barcelona.

Discover the spirit of Christmas at Mandarin Oriental, Barcelona, where every detail is designed to surprise and delight. This year, we invite you to enjoy a festive season filled with elegance and warmth, featuring exquisite culinary creations, moments of celebration, and décor that will make every corner of the hotel shine. We have crafted unique experiences to ensure your stay becomes an unforgettable memory, filled with joy, magic, and wonder. This Christmas, let yourself be enchanted by the unmatched charm of Mandarin Oriental, Barcelona.

Jean Phillipe Moser
GENERAL MANAGER



NADAL
Navidad | Christmas

2025

ARBRE DELS DESIGNS

ÁRBOL DE LOS DESEOS
WISHING TREE



ARBRE DELS DESITGS
Árbol de los Deseos | Whising tree

Un any més, en col·laboració amb la Fundació Soñar Despierto, Llar Nova Esperança i Shurikan, hem creat un Arbre dels Disgns amb les cartes que els nens dels centres d'acollida de Catalunya han escrit al Pare Noel i als Reis Mags. Acosteu-vos a llegir-les i ajudeu-nos a fer realitat els seus desitgs.

Un año más, en colaboración con la Fundación Soñar Despierto, Llar Nova Esperança y Shurikan, hemos creado un Árbol de los Deseos con las cartas que los niños de los centros de acogida de Cataluña han escrito a Papá Noel y a los Reyes Magos. Acérquese a leerlas y ayúdenos a hacer realidad sus deseos.

Once again, in collaboration with Soñar Despierto Foundation, Llar Nova Esperança and Shurikan, we have created The Wishing Tree with the letters that children from shelters in Catalonia have written to Santa Claus and the Three Wise Men. Come by to read them and help make their wishes come true.



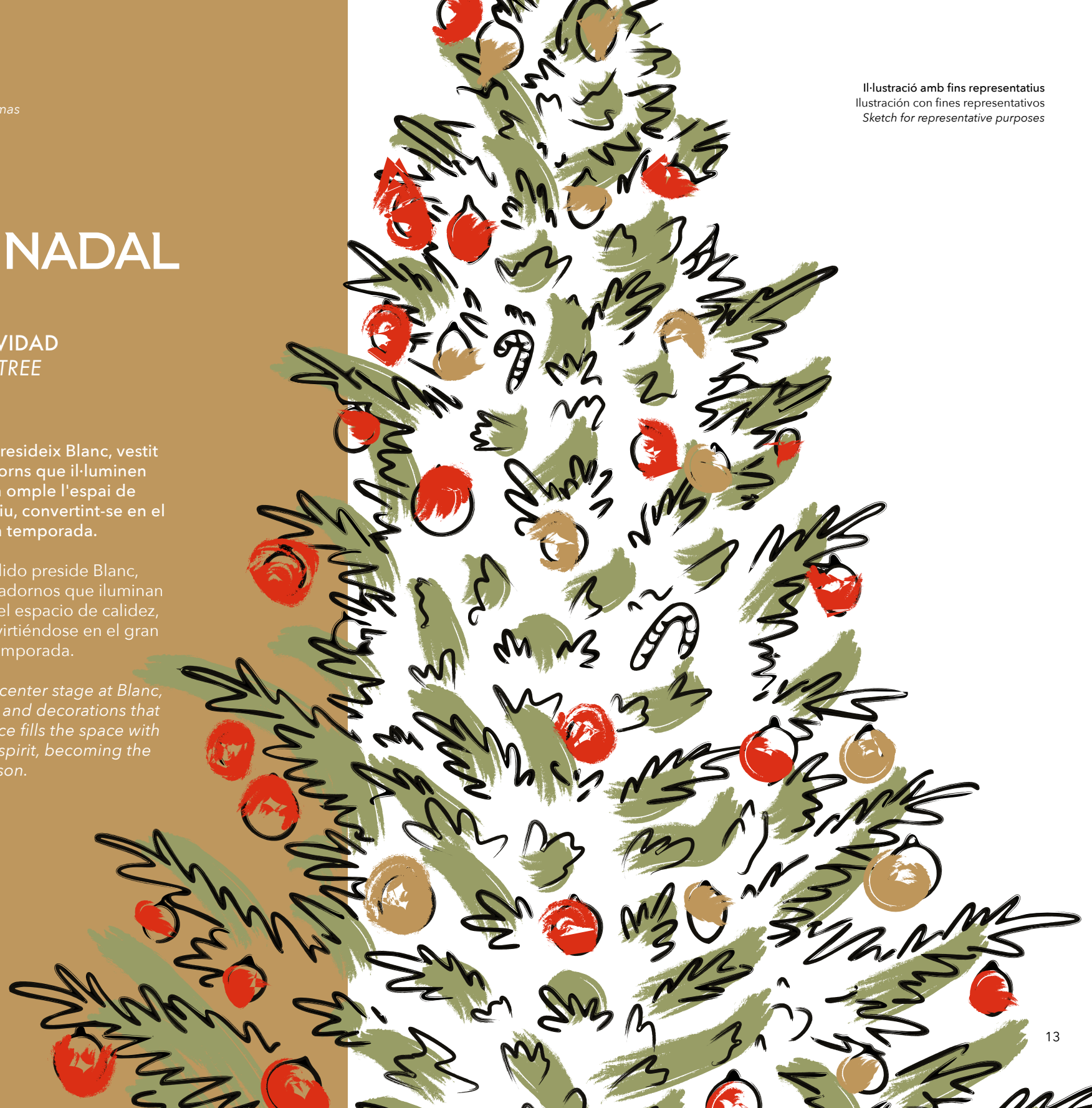
ARBRE DE NADAL

ÁRBOL DE NAVIDAD CHRISTMAS TREE

Un arbre de Nadal esplèndid presideix Blanc, vestit amb resplendors daurats i adorns que il·luminen cada racó. La seva presència omple l'espai de calidesa, elegància i esperit festiu, convertint-se en el gran protagonista de la temporada.

Un árbol de Navidad espléndido preside Blanc, vestido con destellos dorados y adornos que iluminan cada rincón. Su presencia llena el espacio de calidez, elegancia y espíritu festivo, convirtiéndose en el gran protagonista de la temporada.

An striking Christmas tree takes center stage at Blanc, adorned with golden highlights and decorations that light up every corner. Its presence fills the space with warmth, elegance, and festive spirit, becoming the star of the season.



NADAL
Navidad | Christmas

DEL 28.11 AL 06.01
From 28 November to 6 January

AFTERNOON TEA

El té de la tarda de Nadal de Blanc porta el segell i el talent del nostre xef pastisser, Josep Esturi. Infusions aromàtiques, dolços artesanals i sabors d'hivern es combinen amb un toc exclusiu que transforma cada instant en una experiència sofisticada, festiva i plena d'esperit nadalenc.

El té de la tarde de Navidad de Blanc lleva el sello y el talento de nuestro chef pastelero, Josep Esturi. Infusiones aromáticas, dulces artesanales y sabores de invierno se combinan con un toque exclusivo que convierte cada instante en una experiencia sofisticada, festiva y llena de espíritu navideño.

Christmas afternoon tea at Blanc celebrates the artistry of our pastry chef, Josep Esturi. Fragrant teas, handcrafted sweets and winter flavours come together with an exclusive touch, turning every moment into a sophisticated, festive experience filled with holiday spirit.

De 16 a 19h | From 4 to 7 pm

45 EUR

 [RESERVEU](#) | [RESERVE](#)



Imatge amb fins representatius
Imagen con fines representativos
Image for representative purposes

NADAL
Navidad | Christmas

2025

ACTIVITATS

ACTIVIDADES
ACTIVITIES



NADAL
Navidad | Christmas

GASTRONOMIA I BENESTAR

GASTRONOMÍA Y BIENESTAR
GASTRONOMY & WELLNESS

Gaudiu d'activitats nadalenques que omplen l'esperit d'alegria i unió. Des de tallers creatius fins a jocs en família, cada experiència està dissenyada per crear moments memorables. A més, descobriu propostes de benestar que conviden a desconnectar i renovar energies.

Disfrute de actividades navideñas que llenan el espíritu de alegría y unión. Desde talleres creativos hasta juegos en familia, cada experiencia está diseñada para crear momentos memorables. Además, descubra propuestas de bienestar que invitan a desconectar y renovar energías.

Christmas activities that inspire joy and togetherness, from creative workshops to family games, each experience is crafted to create memorable moments. In addition, discover wellness experiences designed to restore balance and renew your energy.



ACTIVITATS · GASTRONOMIA
ACTIVIDADES · Gastronomía | ACTIVITIES · Gastronomy

19 & 22 DE DESEMBRE | DICIEMBRE
19 & 22 December

PETITS XEFS EN ACCIÓ

MINI CHEFS EN ACCIÓN
LITTLE CHEFS IN ACTION

Petits xefs en acció! Amb la guia dels nostres xefs pastissers, els més joves de la família es delectaran aprenent a fer i decorar muffins nadalencs.

¡Mini chefs en acción! Con la guía de nuestros chefs pasteleros, los más jóvenes de la familia se deleitarán aprendiendo a hacer y decorar muffins navideños.

Little chefs in action! Guided by our pastry chefs, the youngest members of the family will have fun and learn how to make and decorate Christmas muffins.

De 17 a 18:30h | From 5 to 6:30 pm

GRATUÏT AMB RESERVA
Gratuito con reserva
Free activity with booking in advance

 [RESERVEU](#) | [RESERVE](#)



Reserveu plaça només per als nens. Màxim 2 acompanyants.
Reserve plaza solo para los niños. Máximo 2 acompañantes.
Reserve places only for children. Maximum 2 accompanying.

17 DE DESEMBRE | DICIEMBRE
17 December

WINE DINNER BY BILLECART SALMON

Comenceu la temporada festiva amb un esclat de sabors i emocions, gaudint d'un encantador sopar maridat amb els exquisits xampanyes Billecart-Salmon. Gaudiu d'una experiència culinària que farà d'aquest Nadal una celebració plena de sabor i tradició!

Comience la temporada festiva con un estallido de sabores y emociones, disfrutando de una encantadora cena maridada con los exquisitos champanes Billecart-Salmon. ¡Disfrute de una experiencia culinaria que hará de esta Navidad una celebración llena de sabor y tradición!

Begin the festive season with an explosion of flavours and emotions, enjoying a delightful dinner paired with exquisite Billecart-Salmon champagnes. Experience a culinary journey that make this Christmas a celebration full of taste and tradition.

De 20:30 a 23h | From 8:30 to 11 pm

160 EUR

 RESERVEU | RESERVE





ACTIVITATS · BENESTAR
ACTIVIDADES · Bienestar | ACTIVITIES · Wellness

28 DE DESEMBRE | DICIEMBRE
28 December

IOGA & MINDFULNESS

YOGA & MINDFULNESS

Una sessió especial de ioga nadalenc per connectar cos i ment abans de finalitzar l'any, envoltats d'un ambient festiu amb música suau i aroma de canyella i pi. La sessió inclou un te nadalenc detox i un regal sorpresa per a cada participant.

Una sesión especial de yoga navideño para conectar cuerpo y mente antes del cierre del año, rodeado de un ambiente festivo con música suave y aroma a canela y pino. La sesión incluye té navideño detox y un regalo sorpresa para cada asistente.

A special Christmas yoga session to connect body and mind before the year ends, surrounded by a festive atmosphere with soft music and the scent of cinnamon and pine. The session includes detox Christmas tea and a surprise gift for each participant.

De 10 a 11:30h | From 10 to 11:30 pm

50 EUR

 [RESERVEU](#) | [RESERVE](#)



ACTIVITATS · BENESTAR
ACTIVIDADES · Bienestar | ACTIVITIES · Wellness

29 DE DESEMBRE | DICIEMBRE
29 December

TALLER DE BELLESA CAPIL·LAR BY MIRIAM QUEVEDO

TALLER DE BELLEZA CAPILAR
HAIR BEAUTY WORKSHOP

Descobriu el poder de la cura capil·lar refinada amb una experiència exclusiva amb el segell de Miriam Quevedo. La sessió inclou un diagnòstic personalitzat, demostració de productes i un petit obsequi.

Descubra el poder del cuidado capilar refinado con una experiencia exclusiva con el sello de Miriam Quevedo. La sesión incluye un diagnóstico personalizado, demostración de productos y un pequeño obsequio.

Discover the power of refine hair care with an exclusive experience by Miriam Quevedo. The session includes a personalised diagnosis, product demonstration, and a small gift.

De 17 a 18h | From 5 to 6 pm

GRATUÏT AMB RESERVA
Gratuito con reserva
Free activity with booking in advance

 [RESERVEU](#) | [RESERVE](#)





ACTIVITATS · BENESTAR
ACTIVIDADES · Bienestar | ACTIVITIES · Wellness

30 DE DESEMBRE | DICIEMBRE
30 December

TALLER "INNER GLOW" BY SEASKIN LIFE | FOREO

INNER GLOW WORKSHOP
BY FOREO & SEASKIN

Comenceu l'any amb una pell radiant. Descobriu com treure el màxim profit dels dispositius FOREO a casa per potenciar la vostra rutina de cura, amb diagnòstic facial avançat i guia d'ús personalitzada.

Empiece el año con una piel radiante. Descubra cómo sacar el máximo provecho a los dispositivos FOREO en casa para potenciar su rutina de cuidado, con diagnóstico facial avanzado y guía de uso personalizada.

Start the year with glowing skin. Learn how to make the most of FOREO devices at home to enhance your skincare routine, with advanced facial diagnostics and personalized usage guidance.

De 17 a 18h | From 5 to 6 pm

35 EUR

 RESERVEU | RESERVE



ACTIVITATS · BENESTAR
ACTIVIDADES · Bienestar | ACTIVITIES · Wellness

31 DE DESEMBRE | DICIEMBRE
31 December

RITUAL DE CAP D'ANY BY MIRIAM QUEVEDO

RITUAL DE FIN DE AÑO
NEW YEAR'S RITUAL

Acabeu l'any amb un tractament transformador per al cabell i gaudiu d' un regal especial en tots els serveis reservats aquell dia.

Cierra el año con un tratamiento transformador para el cabello y disfrute de un regalo especial de fin de año en todos los servicios reservados ese día.

End the year with a transformative hair treatment, including a special gift with every service booked that day.

HORARIS DISPONIBLES DURANT TOT EL DIA
Horarios disponibles durante todo el día
Available times throughout the day

 [RESERVEU](#) | [RESERVE](#)





ACTIVITATS · BENESTAR
ACTIVIDADES · Bienestar | ACTIVITIES · Wellness

FESTES EN MOVIMENT

FESTIVIDADES EN MOVIMIENTO
FESTIVE IN MOTION

26 DESEMBRE | DICIEMBRE | DECEMBER — 11h

Dharma Yoga en el Jardí Mimosa
Dharma Yoga at Mimosa Garden
amb/con/with our Spa Concierge, Juliana Mariano

27 DESEMBRE | DICIEMBRE | DECEMBER — 9:30h

Running amb/con/with our General Manager,
Jean Philippe Moser (5 Km)

29 DESEMBRE | DICIEMBRE | DECEMBER — 10:30h

Ruta ciclista matinal | *Morning road cycling*
amb/con/with our Executive Chef, Marc de Martín (45 min)

Es prega portar bicicleta pròpia o utilitzar el servei de lloguer de l'hotel
Rogamos traer bicicleta propia o utilizar el servicio de alquiler del hotel
Participants are asked to bring their own bike or rent one at the hotel

2 GENER | ENERO | JANUARY — 9:30h

Running amb/con/with our Director of
Commercial Strategy, Viviana Iglesias (5 Km)

GRATUÏT AMB RESERVA

Gratuito con reserva
Free activity with booking in advance



 RESERVEU | RESERVE



LA RECETA DE | THE RECIPE OF

LA RECEPTE DE

Eggnog

PER | PARA | FOR

6 pers / servings

INGREDIENTS | INGREDIENTES

6 rovells d'ou | yemas de huevo | *egg yolks*

150 g de sucre | azúcar | *sugar*

750 ml de llet sencera | leche entera | *whole milk*

1 branca de canyella | rama de canela | *cinammon stick*

Una cullerada d'extracte de vainilla

Una cucharada de extracto de vainilla | *One tablespoon vanilla extract*

Un pessic de nou moscada ratllada

Una pizca de nuez moscada rallada | *One pinch grated nutmeg*

150 ml Torres 15 Brandy

6 clares d'ou | claras de huevo | *egg whites*

PASSOS | PASOS | STEPS

Bateu els rovells amb sucre fins a obtenir una crema. Afegiu llet infusionada amb canyella i vainilla, i espessiu a foc suau. Deixeu temperar, incorporeu nou moscada i brandi Torres 15. Barregeu-hi les clares muntades i reserveu en fred abans de servir.

Bata las yemas con azúcar hasta lograr una crema. Añada leche infusionada con canela y vainilla, y espese a fuego suave. Deje templar, incorpore nuez moscada y brandy Torres 15. Mezcle con las claras montadas y enfríe antes de servir.

Whisk yolks with sugar until creamy. Add milk infused with cinnamon and vanilla, then thicken gently over low heat. Let cool slightly, stir in nutmeg and Torres 15 brandy. Fold in whipped egg whites and chill before serving.

NADAL
Navidad | Christmas

2025

MENÚS DE NADAL

MENÚS DE NAVIDAD
CHRISTMAS MENUS



NADAL
Navidad | Christmas

PLATS PER CELEBRAR

PLATOS PARA CELEBRAR
CELEBRATION DISHES

Veniu a celebrar el Nadal amb sopars únics que capturen l'essència d'aquestes festes tan especials. Descobriu una proposta gastronòmica que combina el millor de la tradició amb tocs innovadors, oferint-vos una experiència plena de sabors càlids i autèntics que despertin els records més entranyables. Cada mos serà un homenatge als moments compartits al voltant de la taula.

Venga a celebrar la Navidad con cenas únicas que capturen la esencia de estas fiestas tan especiales. Descubra una propuesta gastronómica que combina lo mejor de la tradición con toques innovadores, ofreciéndole una experiencia llena de sabores cálidos y auténticos que evocan los recuerdos más entrañables. Cada bocado será un homenaje a los momentos compartidos alrededor de la mesa.

Come to celebrate Christmas with our unique dinners that capture the essence of this special season. Discover a culinary proposal that combines the best of tradition with innovative touches, offering you an experience full of warmth and authentic flavours that evoke the most cherished memories. Each bite will be a tribute to the special moments shared around the table.



CARME RUSCALLEDA

Assesora gastronòmica
Asesora gastronómica | Gastronomic advisor

RAÜL BALAM

Xef executiu
Chef ejecutivo | Executive chef

"Nadal és sabor, tradició i detall: l'essència de la cuina catalana."
"La Navidad es sabor, tradición y detalle: la esencia de la cocina catalana."
"Christmas is flavour, tradition and detail: the essence of Catalan cuisine."

MENÚS DE NADAL

Menús de Navidad | Christmas menus



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!

[RESERVEU](#) | [RESERVE](#)



Restaurant Moments
T. +34 93 151 87 81 | mobcn-festiveseason@mohg.com

Plats subjectes a canvis segons la disponibilitat de temporada
Platos sujetos a cambios según la disponibilidad de temporada
Dishes subject to change according to seasonal availability



24 DE DESEMBRE

24 DE DICIEMBRE | 24 DECEMBER

Sopar | Cena | Dinner

290 EUR

MENÚS DE NADAL Menús de Navidad | Christmas menus

"AMUSE BOUCHE" QUATRE VARIETATS

"Amuse bouche" cuatro variedades | "Amuse bouche" four varieties

Brioix amb caviar, Foie gras amb festuc, Galantina nadalenca i Terrina de escòrpora
Brioche con caviar, Foie gras con pistacho, Galantina navideña y Terrina de escòrpora
Caviar brioche, Foie gras with pistachio, Christmas galantine and Scorpion fish terrine

COCA FINA DE LLAGOSTA

Coca fina de langosta | Spiny lobster "coca"

CONSOMÉ DE PULARDA TRUFADA

Consomé de pularda trufada | Truffled poularde consommé

BESUC, XIRIVÍA, TOMÀQUET I OLIVES

Besugo, chirivía, tomate y aceitunas | Sea bream, parsnip, tomatoes and olives

FILET DE VEDELLA, ALBERGÍNIA I TÒFONA

Solomillo de ternera, berenjena y trufa | Beef tenderloin, eggplant and truffle

REFRESCANT I PICANT

Refrescante y picante | Refreshing and spicy

ESFERA NADALENCA

Esfera navideña | Christmas sphere

EL NOSTRE CARRO DE TORRONS CLÀSSICS I CREATIUS

Nuestro carro de turrone clàssics y creativos
Our trolley of classic and creative "torrons"

Maridatge de Nadal
Maridaje de Navidad | Christmas Wine Pairing

+ 195 EUR pp

Maridatge de Nadal icònic
Maridaje de Navidad icónico | Christmas Iconic Wine Pairing

+ 850 EUR pp



25 DE DESEMBRE

25 DE DICIEMBRE | 25 DECEMBER

Dinar | Almuerzo | Lunch

290 EUR

MENÚ DE NADAL Menús de Navidad | Christmas menus

"AMUSE BOUCHE" QUATRE VARIETATS

"Amuse bouche" cuatro variedades | "Amuse bouche" four varieties

Brioche amb caviar, Foie gras amb festuc, Galantina nadalenca i Terrina de escòrpora
Brioche con caviar, Foie gras con pistacho, Galantina navideña y Terrina de escòrpora
Caviar brioche, Foie gras with pistachio, Christmas galantine and Scorpion fish terrine

AMANIDA DE LLAMÀNTOL

Ensalada de bogavante | Lobster salad

ESCUDELLA VESTIDA DE NADAL

Escudella vestida de Navidad | Christmas "escudella" soup

LLUÇ AMB CREMA DE GAMBES

Merluza con crema de gambas | Hake with prawn cream

POLLASTRE NADALENC A LA CATALANA

Pollo navideño a la catalana | Catalan-style Christmas chicken

CÍTRICS

Cítricos | Citrus

TRONC DE NADAL 3.0

Tronco de Navidad 3.0 | Yule Log 3.0

EL NOSTRE CARRO DE TORRONS CLÀSSICS I CREATIUS

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

Maridatge de Nadal
Maridaje de Navidad | Christmas Wine Pairing

+ 195 EUR pp

Maridatge de Nadal icònic
Maridaje de Navidad icónico | Christmas Iconic Wine Pairing

+ 850 EUR pp



31 DE DESEMBRE

31 DE DICIEMBRE | 31 DECEMBER

Sopar | Cena | Dinner

MENÚS DE NADAL
Menús de Navidad | Christmas menus

"AMUSE BOUCHE" QUATRE VARIETATS

"Amuse bouche" cuatro variedades | "Amuse bouche" four varieties

Brioche amb caviar, Foie gras amb festuc, Galantina nadalenca i Terrina de escòrpora
Brioche con caviar, Foie gras con pistacho, Galantina navideña y Terrina de escòrpora
Caviar brioche, Foie gras with pistachio, Christmas galantine and Scorpion fish terrine

FOIE AMB MISO

Foie con miso | Foie with miso

CAVIAR, ALBERGÍNIA

Caviar, berenjena | Caviar, eggplant

LLASANYA DE LLAMÀNTOL

Lasaña de bogavante | Lobster lasagna

DENTÓL, FULLA D'OSTRA, CARBASSA, LLIMA

Dentón, hoja de ostra, calabaza, lima | Dentex, oyster leaf, pumpkin, lime

DAINA, REMOLATXA, "MIGAS MONTERAS"

Gamo, remolacha, migas monteras | Deer, beetroot, "migas monteras"

PETÓ D'AMETLLA

Beso de almendra | Almond kiss

TARTELETA DE XOCOLATA, GELAT DE MELANOSPORUM

Tartaleta de chocolate, helado de melanosporum
Chocolate tartlet, melanosporum ice

EL NOSTRE CARRO DE TORRONS CLÀSSICS I CREATIUS

Nuestro carro de turrone clàssics y creativos
Our trolley of classic and creative "torrons"

Menú, maridatge d'espumosos i barra lliure
Menú, maridaje de espumosos y barra libre | Menu, sparkling pairing and open bar

735 EUR pp

Menú, maridatge icònic i barra lliure
Menú, maridaje icónico y barra libre | Menu, iconic pairing and open bar

1.265 EUR pp



MARC DE MARTÍN

Xef executiu

Chef ejecutivo | Executive chef

"La nostra proposta de Nadal busca emocionar a través de la senzillesa i el detall."
"Nuestra propuesta de Navidad busca emocionar a través de la sencillez y el detalle."
"Our Christmas proposal aims to inspire emotion through simplicity and attention to detail."

MENÚS DE NADAL
Menús de Navidad | Christmas menus

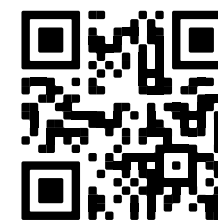
Blanc

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.

 [RESERVEU](#) | [RESERVE](#)



Restaurant Blanc
T. +34 93 151 87 86
mobcn-festiveseason@mohg.com

Plats subjectes a canvis segons la disponibilitat de temporada
Platos sujetos a cambios según la disponibilidad de temporada
Dishes subject to change according to seasonal availability



24 DE DESEMBRE

24 DE DICIEMBRE | 24 DECEMBER

Sopar | Cena | Dinner

120 EUR

MENÚ DE NADAL Menús de Navidad | Christmas menus

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

Dumpling de foie amb brou sedós d'au i fruita de la passió
Dumpling de foie con caldo sedoso de ave y fruta de la pasión
Foie dumpling with silky poultry broth and passion fruit

Brioix de mantega fumada amb caviar Amur Osetra
Brioche de mantequilla ahumada con caviar Amur Osetra
Smoked butter brioche with Amur Osetra caviar

Ostra Fine de Claire amb escabetx suau de cava
Ostra Fine de Claire con escabeche suave de cava
Fine de Claire oyster with mild cava escabeche

Croqueta de pollastre a la catalana amb orellanes i pinyons
Croqueta de pollo a la catalana con orejones y piñones
Catalan-style chicken croquette with dried apricots and pine nuts

ENTRANT | ENTRANTE | STARTER

Vieires rostides amb mantega noisette, brou de pernil ibèric i esfèric d'oliva
Vieiras asadas a la mantequilla noisette, caldo de jamón ibérico y esférico de aceituna
Roasted scallops with noisette butter, Iberian ham broth and olive sphere

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAINS

Suquet de rap del Mediterrani amb gamba vermella, aire de safrà i cruixent de tinta de calamar
Suquet de rape del Mediterráneo con gamba roja, aire de azafrán y crujiente de tinta de calamar
Mediterranean monkfish suquet with red prawn, saffron air and squid ink crisp

Filet de vedella de Girona, cremós de topinambur, trufa melansporum i milfulls de moniato
Solomillo de ternera de Girona, cremoso de topinambo, trufa melansporum y milhojas de boniato
Girona beef fillet with Jerusalem artichoke cream, melansporum truffle and sweet potato millefeuille

PREPOSTRES | PREPOSTRE | PRE-DESSERT

Copa de llima, llimona i alfàbrega
Copa de lima, limón y albahaca | *Lime, lemon and basil cup*

POSTRES | POSTRE | DESSERT

Tronc de Nadal de xocolata 70% amb gel de gerds i avellana
Tronco de Navidad de chocolate 70% con gel de frambuesa y avellana
Christmas chocolate log (70%) with raspberry gel and hazelnut

Petitfour, torrons i neules | Petitfours, turrone y barquillos | *Petit fours, nougat and wafers*

Copa de cava inclosa | Copa de cava incluída | *A glass of cava included*



25 DE DESEMBRE 11 DE GENER

25 DE DICIEMBRE Y 1 DE ENERO | 25 DECEMBER & 1 JANUARY

Brunch buffet
150 EUR

TAULA DEL XEF | MESA DEL CHEF CHEF'S TABLE

Pernil ibèric amb tallador professional by Ibèricos Torreón
Jamón ibérico con cortador profesional by Ibèricos Torreón
Iberian ham with professional carving by Ibèricos Torreón

Assortiment d'embotits i formatge locals amb pans i guarnicions
Surtido de embutidos y quesos locales con panes y guarniciones
Assortment of local cured meats and cheeses with breads and garnishes

Selecció de conserves, curats i escabetxos
Selección de conservas, curados y escabeches
Selection of preserves, cured specialties and "escabeches"

Selecció de marisc variat i ostres
Selección de mariscos y ostras
Selection of assorted seafood and oysters

Estació d'amanides al gust
Estación de ensaladas al gusto
Salad station, prepared to your liking

Mini entrepans i canapés d'autor i cremes de temporada
Mini bocadillos y canapés de autor y cremas de temporada
Mini sandwiches and signature canapés, and seasonal creams

Estació de steak tàrtar, roast beef i carpaccio
Estación de steak tartar, roastbeef y carpaccio
Steak tartare, roast beef and carpaccio station

TAPES CALENTES TAPAS CALIENTES | HOT TAPAS

BUFFET CALENT AL PAS DE CUINA
BUFFET CALIENTE AL PASE DE COCINA
HOT BUFFET SERVED FROM THE KITCHEN

Arròs de muntanya i de marisc
Arroz de montaña y de mariscos
Mountain and seafood rice

Canelons de rostit amb beixamel de foie i trufa fresca
Canelones de rustido con bechamel de foie i trufa fresca
Roast meat cannelloni with foie béchamel and fresh truffle

Escudella de Nadal amb la seva "carn d'olla"
Escudella navideña con su "carn d'olla"
Traditional Christmas escudella with its meat stew

Peix de llotja rostit | Pescado de lonja asado | Roasted Market fish

Filet Wellington | Solomillo Wellington
Beef Wellington

Pasta a la roda de parmesà amb tòfona negra
Pasta en rueda de parmesano con trufa negra
Pasta in parmesan wheel with black truffle

TAULA DOLÇA | DULCE MESA SWEET TABLE

Pastissos al tall | Tartas al corte
Cakes by the slice

Selecció de mini pastissos i dolços de la nostra pastisseria
Selección de mini tartaletas y dulces de nuestra pastelería
Selection of mini tartlets and pastries from our bakery

Selecció de macarons
Selección de macarons | *Macaron selection*

Xocolates i gotets dolços
Chocolates y vasitos dulces
Chocolates and sweet shots

Selecció de fruita de temporada
Selección de fruta de temporada
Selection of seasonal fruit

Torrans i neules | Turrones y neulas
Nougats and wafers

Begudes incloses
Bebidas incluidas | *Drinks included*



26 DE DESEMBRE

26 DE DICIEMBRE | 26 DECEMBER

Dinar | Almuerzo | Lunch

80 EUR

MENÚS DE NADAL Menús de Navidad | Christmas menus

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

Brioix de mantega fumada amb filet d'anxova 00
Brioche de mantequilla ahumada con filete de anchoa 00
Smoked butter brioche with 00 anchovy fillet

Croqueta de pollastre a la catalana amb orellanes i pinyons
Croqueta de pollo a la catalana con orejones y piñones
Catalan-style chicken croquette with dried apricots and pine nuts

Dumpling de foie amb brou sedós d'au i fruita de la passió
Dumpling de foie con caldo sedoso de ave y pasión
Foie dumpling with silky poultry broth and passion fruit

ENTRANT | ENTRANTE | STARTER

El caneló de rostit de Sant Esteve amb tòfona melanosporum i beixamel de foie
El canelón de rustido de Sant Esteve con trufa melanosporum y bechamel de foie
Sant Esteve roasted meat cannelloni with melanosporum truffle and foie béchamel

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAINS

Llobarro salvatge rostit amb mantega de cítrics, porros confitats i aire de cava
Lubina salvaje asada con mantequilla de cítricos, puerros confitados y aire de cava
Roasted wild sea bass with citrus butter, confit leeks and cava air

PREPOSTRES | PREPOSTRE | PRE-DESSERT

Copa de llima, llimona i alfàbrega
Copa de lima, limón y albahaca
Lime, lemon and basil cup

POSTRES | POSTRE | DESSERT

Choux nadalenca amb escuma de nou pecana i vainilla
Choux navideña con espuma nuez pecana y vainilla
Christmas choux with pecan nut and vanilla mousse

Petitsfours, torrons i neules
Petitfours, turrone y barquillos
Petit fours, nougat and wafers

Copa de cava inclosa | Copa de cava incluída | A glass of cava included



31 DE DESEMBRE

31 DE DICIEMBRE | 31 DECEMBER

Sopar + Maridatge + Barra lliure **495 EUR**
 Cena + Maridaje + Barra libre | Dinner + Wine pairing + Open Bar
 amb/con/with **Iconic Wine Pairing 1110 EUR**

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

Ostra Fines de Claire amb escuma d'escabetx de cava
 Ostra Fines de Claire con espuma de escabeche de cava
Fines de Claire oyster with cava escabeche foam

Brioix de mantega fumada, tàrtar de vedella de Girona i caviar Amur Osetra
 Brioche de mantequilla ahumada, tartar de ternera de Girona y caviar Amur Osetra
Smoked butter brioche with Girona beef tartare and Amur Osetra caviar

Panipuri de cranc reial amb esfèric de yuzu
 Panipuri de cangrejo real con esférico de yuzu | King crab panipuri with yuzu sphere

Gunkan cruixent de flor d'alvocat amb gamba vermella de Vilanova
 Gunkan crujiente de flor de aguacate con gamba roja de Vilanova
Crispy avocado blossom gunkan with Vilanova red prawn

Macaron "daurat", micuit de foie amb festuc i gel d'Oporto
 Macaron "de oro", micuit de foie con pistacho y gel de Oporto
"Golden" macaron, foie micuit with pistachio and port gel

ENTRANT | ENTRANTE | STARTER

Ravioli de llamàntol, crema cítrica de marisc i aire d'holandesa d'estrágó
 Ravioli de bogavante, crema cítrica de mariscos y aire de holandesa de estragón
Lobster ravioli, citrus seafood cream and tarragon hollandaise air

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAINS

Turbot salvatge amb beurre blanc de yuzu i herbes, cloïssa viva i espàrrecs verds
 Rodaballo salvaje con beurre blanc de yuzu y hierbas, almeja viva
 y espárragos verdes trigueros
Wild turbot with yuzu herb beurre blanc, clam and green asparagus

Lingot de wagyu amb cremós de topinambur, tòfona melanosporum fresca i xips de kale
 Lingote de wagyu con cremoso de topinambur, trufa melanosporum fresca y chips de kale
Wagyu lingot with Jerusalem artichoke cream, fresh melanosporum truffle and kale chips

PREPOSTRES | PREPOSTRE | PRE-DESSERT

Copa de llima, llimona i alfàbrega | Copa de lima, limón y albahaca
Lime, lemon and basil cup

POSTRES | POSTRE | DESSERT

El sospir més dolç de l'any: xocolata blanca torrada amb festuc i nabius
 El suspiro más dulce del año: chocolate blanco tostado con pistacho y arándanos
The sweetest sigh of the year: toasted white chocolate with pistachio and cranberries

Petitsfours, torrons i neules | Petitfours, turrone y barquillos | *Petit fours, nougat and wafers*

Raïm | Uvas | Grapes 2025



6 DE GENER

6 DE ENERO | 6 JANUARY

Dinar | Almuerzo | Lunch

80 EUR

MENÚS DE NADAL Menús de Navidad | Christmas menus

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

Brioche de mantega fumada amb filet d'anxova 00
Brioche de mantequilla ahumada con filete de anchoa 00
Smoked butter brioche with 00 anchovy fillet

Croqueta de pollastre a la catalana amb orellanes i pinyons
Croqueta de pollo a la catalana con orejones y piñones
Catalan-style chicken croquette with dried apricots and pine nuts

Dumpling de foie amb brou sedós d'au i fruita de la passió
Dumpling de foie con caldo sedoso de ave y pasión
Foie dumpling with silky poultry broth and passion fruit

ENTRANT | ENTRANTE | STARTER

Sarzuela de gall de Sant Pere amb escopinyes, escamarlans i patata amb tòfona
Zarzuela de gallo San Pedro con berberechos, cigalas y patata trufada
San Pedro zarzuela with cockles, Norway lobsters and truffled potato

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAINS

Melós de vedella de Girona amb cremós de moniato a la mantega
noisette i escalunyes glasejades al romani
Meloso de ternera de Girona con cremoso de boniato a la mantequilla
noisette y chalotas glaseadas al romero
*Girona beef stew with sweet potato cream in noisette butter
and rosemary-glazed shallots*

PREPOSTRES | PREPOSTRE | PRE-DESSERT

Copa de llima, llimona i alfàbrega
Copa de lima, limón y albahaca | *Lime, lemon and basil cup*

POSTRES | POSTRE | DESSERT

Tortell de Reis per coronar al Rei / Reina de la taula
Roscón de Reyes para coronar al Rey / Reina de la mesa
King's cake to crown the King / Queen of the table

Petitsfours, torrons i neules
Petitfours, turrone y barquillos | *Petit fours, nougat and wafers*

Copa de cava inclosa | Copa de cava incluída | *A glass of cava included*

ICONIC WINE PAIRING

Crear un maridatge de vins icònic és un art que demana precisió, visió i passió. Hem seleccionat una col·lecció exclusiva de vins i anyades dels cellers més emblemàtics del món per acompanyar el vostre menú. Cada combinació està pensada per aconseguir una harmonia entre vi i cuina, potenciant cada sabor del paladar. Amb cada glop i a cada mos, iniciareu un viatge refinat que reflecteix l'elegància de la temporada i l'alegria dels nous inicis. L'etern prestigi de Krug, la finor escultural de Masseto, l'herència borgonyona de Louis Jadot, el nèctar daurat de Château d'Yquem i el llegat incomparable de Louis XIII Cognac donaran vida a una simfonia d'elegància extraordinària.

Crear un maridaje de vinos icónico es un arte que requiere precisión, visión y pasión. Hemos seleccionado una colección exclusiva de vinos y añadas de los viñedos más emblemáticos del mundo para acompañar su menú. Cada combinación está diseñada para lograr una armonía entre vino y cocina, realzando cada sabor del paladar. Con cada sorbo y en cada bocado, emprenderá un viaje refinado que refleja la elegancia de la temporada y la alegría de los nuevos comienzos. El eterno prestigio de Krug, la finura esculpida de Masseto, la herencia borgoñona de Louis Jadot, el néctar dorado de Château d'Yquem y el legado incomparable de Louis XIII Cognac darán vida a una sinfonía de elegancia extraordinaria.

Crafting an iconic wine pairing is an art that requires precision, vision, and celebration. We have personally selected a rare collection of iconic wines and vintages from the world's most renowned vineyards to accompany your menu.

Each pairing has been designed to create a harmony between wine and cuisine, enhancing every flavor on your palate. With every sip and every bite, you will embark on a refined journey that captures the elegance of the season and the joy of new beginnings. The timeless prestige of Krug, the sculpted finesse of Masseto, the Burgundian heritage of Louis Jadot, the golden nectar of Château d'Yquem, and the unrivaled legacy of Louis XIII Cognac will grace an unforgettable symphony of extraordinary elegance.



ALEXANDRE ZARAGOZA
Head Sommelier

Alexandre Zaragoza

NADAL
Navidad | Christmas

2025

GIFT CARDS

TARGETES REGAL
TARJETAS REGALO



GIFT CARDS
Targetes regal | Tarjetas regalo

EL REGAL PERFECTE

EL REGALO PERFECTO
THE PERFECT GIFT

Aquest Nadal regaleu Mandarin Oriental: una targeta que fa feliç a qui la rep. Experiències inoblidables a l'hotel com un sopar amb estrella Michelin a Moments, un esmorzar gourmet a Blanc, tractaments d' Spa... o el que desitgeu. Pregunteu a recepció o consulteu al nostre web.

Esta Navidad regale la Mandarin Oriental: una tarjeta que hace feliz a quien la recibe. Regale experiencias inolvidables en el hotel como una cena con estrella Michelin en Moments, un almuerzo gourmet en Blanc, tratamientos de Spa... o lo que desee. Pregunte en recepción o consulte en nuestra web.

This Christmas, give the gift of Mandarin Oriental. A card that brings joy to the one who receives and can be used to gift unforgettable experiences at the hotel, such as a Michelin-star dinner at Moments, a gourmet lunch at Blanc, Spa treatments...or whatever you wish. Enquire at reception or visit our website.

 [REGALA | GIFT YOURS](#)





TRACTAMENTS SPA
Tratamientos Spa | Spa treatments

EXCLUSIUS NADALENCES

EXCLUSIVOS NAVIDEÑOS
CHRISTMAS EXCLUSIVE

Durant tota la temporada nadalenca, la nostra boutique wellness s'omple de tractaments i regals exclusius. Descobriu cofres de Valmont, 111SKIN, Miriam Quevedo i altres marques de luxe, juntament amb sets únics i tractaments disponibles només aquestes festes. Una oportunitat perfecta per regalar benestar.

Durante toda la temporada navideña, nuestra boutique wellness se llena de tratamientos y regalos exclusivos. Descubra cofres de Valmont, 111SKIN, Miriam Quevedo y otras marcas de lujo, junto con sets únicos y tratamientos que solo estarán disponibles estas fiestas. Una oportunidad perfecta para regalar bienestar.

During the Christmas season, our wellness boutique is filled with exclusive treatments and gifts. Explore Valmont, 111SKIN, Miriam Quevedo gift sets and other luxury brands, along with unique sets and festive treatments available only this season. A perfect opportunity to give the gift of wellness.


VALMONT

111SKIN
HARLEY ST. LONDON

miriamquevedo

TRACTAMENTS SPA
Tratamientos Spa | Spa treatments

THE SKIN AWAKENING

60 mins | 180 EUR

Facial que combina tecnologia avançada i ingredients botànics per a una pell radiant i renovada. Inclou neteja amb FOREO LUNA™, exfoliació, massatge facial i craneal, doble màscara d'or i LED amb FOREO UFO™, i acabat amb crema SeaSkin. Resultats visibles i experiència sensorial única.

Facial que combina tecnología avanzada e ingredientes botánicos para una piel radiante y renovada. Incluye limpieza con FOREO LUNA™, exfoliación, masaje facial y craneal, doble mascarilla de oro y LED con FOREO UFO™, y acabado con crema SeaSkin. Resultados visibles y experiencia sensorial única.

A facial that combines advanced technology and botanical ingredients for radiant, renewed skin. Includes cleansing with FOREO LUNA™, exfoliation, facial and scalp massage, dual gold and LED masks with FOREO UFO™, and finishing with SeaSkin cream. Visible results and a unique sensory experience.

 [RESERVEU | RESERVE](#)





TRACTAMENTS SPA
Tratamientos Spa | Spa treatments

INNER GLOW RITUAL

90 mins | 250 EUR

Experimenteu un tractament transformador que combina tècniques holístiques, tecnologia LED i cura facial i corporal, en una cabina sota un cel estrellat, despertant calma, renovació i connexió amb un mateix.

Experimente un tratamiento transformador que combina técnicas holísticas, tecnología LED y cuidado facial y corporal, en una cabina bajo un cielo estrellado, despertando calma, renovación y conexión interior.

Experience a transformative treatment combining holistic techniques, LED technology, and facial and body care, in a cabin under a starry sky, awakening calm, renewal, and inner connection.

 [RESERVEU](#) | [RESERVE](#)



GIFT CARDS
Targetes regal | Tarjetas regalo

SHOPPING NADALENC

SHOPPING NAVIDEÑO
CHRISTMAS SHOPPING

120 mins | 150 EUR/person

Descobriu l'insider de moda de Barcelona, amb experiència assessorant celebritats. Allunyeu-vos de les botigues habituals i gaudiu d'un recorregut curat pels estils més autèntics de la ciutat, des de propostes sostenibles fins a bosses de disseny i sabates artesanals que reflecteixen la creativitat i l'artesanía local.

Descubre el insider de moda de Barcelona, con experiencia en vestir a celebridades. Aléjese de las boutiques habituales y disfrute de un recorrido seleccionado por los estilos más auténticos de la ciudad, desde propuestas sostenibles hasta bolsos de diseñador y zapatos artesanales que reflejan creatividad y artesanía local.

Discover Barcelona's fashion insider, with a background in styling celebrities. Step away from the usual boutiques and enjoy a curated journey through the city's most authentic styles, from sustainable looks to designer handbags and handmade shoes that showcase local creativity and craftsmanship.

 [RESERVEU](#) | [RESERVE](#)





GIFT CARDS
Targetes regal | Tarjetas regalo

AVENTURA DOLÇA

AVENTURA DULCE
SWEET ADVENTURE

120 mins | 415 EUR/person

Nens | Niños <12 | Kids under 12 y/o 375 EUR

Gaudiu d'una visita privada al Museu de la Xocolata. Participeu en un taller pràctic creant praliné negre i xocolates amb llet. Acabeu amb una degustació de les vostres creacions. Una experiència ideal per als amants de la xocolata!

Disfrute de una visita privada al Museo del Chocolate. Participe en un taller práctico creando praliné negro y chocolates con leche. Concluya con una degustación de sus creaciones. ¡Una experiencia ideal para los amantes del chocolate!

Enjoy a private tour of the Chocolate Museum. Take part in a hands-on workshop creating dark praline and milk chocolates. Finish with a tasting of your creations. A perfect experience for chocolate lovers!

 RESERVEU | RESERVE





MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

Passeig de Gràcia, 38-40, 08007 Barcelona, Spain

Tel. +34 93 151 88 88

mandarinoriental.com/barcelona

@mo_barcelona