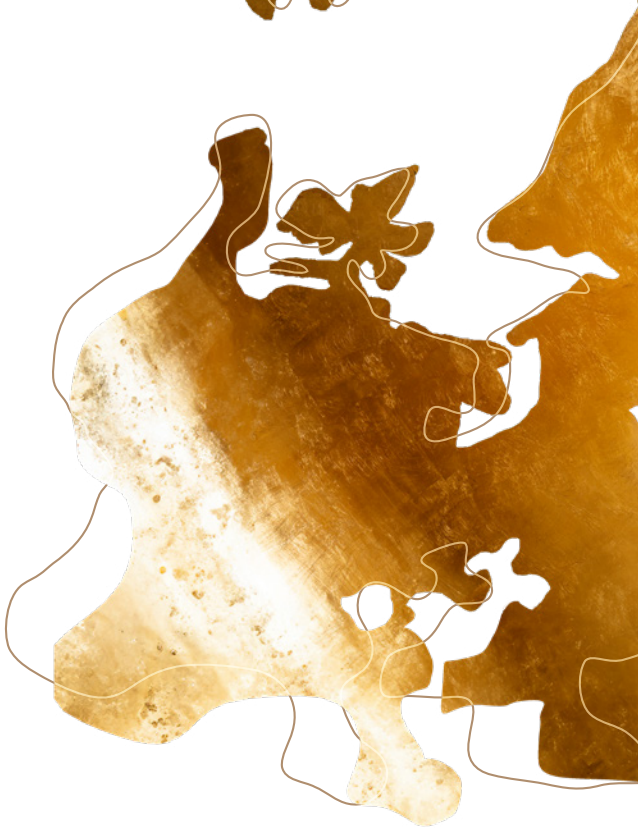




Moments



MANDARIN ORIENTAL  
BARCELONA

El 2025, Catalunya ha estat nomenada Regió Mundial de la Gastronomia, un reconeixement que posa en valor la riquesa del nostre territori, la temporalitat i el respecte pel producte.

Aquesta distinció inspira el menú de primavera del Restaurant Moments, una celebració de la natura en el seu moment més vibrant.

La primavera s'expressa a través de verdures verdes, pèsols del Maresme, espàrrecs i herbes fresques, amb marisc i peix de temporada en el seu punt òptim, i productes de muntanya reinterpretats amb una mirada contemporània.

Amb aquest menú degustació us convidem a un viatge sensorial de primavera, on la llum, el producte i la creativitat s'uneixen, on cada plat és efímer i viu i on la taula esdevé un espai de bellesa, plaer i autenticitat.



En 2025, Catalunya ha sido nombrada Región Mundial de la Gastronomía, un reconocimiento que pone en valor la riqueza de nuestro territorio, la estacionalidad y el respeto por el producto.

Esta distinción inspira el menú de primavera del Restaurante Moments, una celebración de la naturaleza en su momento más vibrante.

La primavera se expresa a través de verduras verdes, guisantes del Maresme, espárragos y hierbas frescas, con mariscos y pescados de temporada en su punto óptimo, y productos de montaña reinterpretados desde una mirada contemporánea.

Con este menú degustación les invitamos a un viaje sensorial de primavera, donde la luz, el producto y la creatividad se encuentran, donde cada plato es efímero y vivo y donde la mesa se convierte en un espacio de belleza, placer y autenticidad.

RAÛL BALAM &  
CARME RUSCALLEDA.



*In 2025, Catalonia was named World Region of Gastronomy, a distinction that highlights the richness of our land, seasonality and respect for produce.*

*This recognition inspires the spring menu at Restaurant Moments, a celebration of nature at its most vibrant.*

*Spring is expressed through green vegetables, Maresme peas, tender asparagus and fresh herbs, with seafood and seasonal fish at their peak, and mountain products reinterpreted with a contemporary approach.*

*With this tasting menu, we invite you on a sensory journey through spring, where light, produce and creativity come together; where each dish is fleeting and alive and where the table becomes a space of beauty, pleasure and authenticity.*

**RAÛL BALAM &  
CARME RUSCALLEDA.**



## TAST DE PRIMAVERA

125 EUR

### PER COMENÇAR

ostra vegetal amb perles d'osetra • coca Montes, recapte 2.0

### FOIE GRAS

amb múrgoles a la crema

### SÍPIA

pilota antiga de la tia Pepeta i festucs

### SUQUET

a l'estil dels pescadors

### XAI

acompanyat d'un joc d'espàrrecs

EL CARRO DE FORMATGES DE PRIMAVERA +32 EUR/pers

### SABORS DE TRADICIÓ

gelat de brioix, cremós de xocolata i ametlles amargues

### PER ACABAR

la nostra selecció de petits fours

## MENÚ DEGUSTACIÓ

180 EUR

### PER COMENÇAR

ostra vegetal amb perles d'osetra • coca Montes, recapte 2.0

### PÈSOLS DEL MARESME

cuinats al moment, amb dèntol marinat a l'estil japonés

### FOIE GRAS

amb múrgoles a la crema

### GAMBES

amb espinacs, daikon i mongetes del ganxet

### SÍPIA

pilota antiga de la tia Pepeta i festucs

### SUQUET

a l'estil dels pescadors

### XAI

acompanyat d'un joc d'espàrrecs

EL CARRO DE FORMATGES DE PRIMAVERA +32 EUR/pers

### LA VINYA D'EN TONI

poma, api, pastanaga i terra

### SABORS DE TRADICIÓ

gelat de brioix, cremós de xocolata i ametlles amargues

### PER ACABAR

la nostra selecció de petits fours

## MUESTRA DE PRIMAVERA

125 EUR

### PARA EMPEZAR

ostra vegetal con perlas de osetra • coca Montes, recapte2.0

### FOIE GRAS

con colmenillas a la crema

### SEPIA

pelota a la antigua de la tía Pepeta y pistachos

### “SUQUET”

al estilo de los pescadores

### CORDERO

acompañado de un juego de espárragos

EL CARRO DE QUESOS DE PRIMAVERA +32 EUR/pers

### SABORES DE TRADICIÓN

helado de brioche, cremoso de chocolate y almendras amargas

### PARA ACABAR

nuestra selección de petits fours

## MENÚ DEGUSTACIÓN

180 EUR

### PARA EMPEZAR

ostra vegetal con perlas de osetra • coca Montes, recapte 2.0

### GUISANTES DEL MARESME

cocinados al momento, con dentón marinado al estilo japonés

### FOIE GRAS

con colmenillas a la crema

### GAMBAS

con espinacas, daikon y judías del ganxet

### SEPIA

pelota a la antigua de la tía Pepeta y pistachos

### “SUQUET”

al estilo de los pescadores

### CORDERO

acompañado de un juego de espárragos

EL CARRO DE QUESOS DE PRIMAVERA +32 EUR/pers

### LA VIÑA DE TONI

manzana, apio, zanahoria y tierra

### SABORES DE TRADICIÓN

helado de brioche, cremoso de chocolate y almendras amargas

### PARA ACABAR

nuestra selección de petits fours

## A TASTE OF SPRING

125 EUR

### TO BEGIN

vegetable oyster with osetra pearls • coca Montes, recapte 2.0

### FOIE GRAS

with morels in cream

### CUTTLEFISH

traditional Aunt Pepeta's meatball and pistachios

### "SUQUET"

fisherman-style

### LAMB

with varieties of seasonal asparagus

SPRING CHEESE CART +32 EUR/pers

### TASTE OF TRADITION

brioche ice cream, chocolate and bitter almond cream

### TO FINISH

our selection of petits fours

## TASTING MENU

180 EUR

### TO BEGIN

vegetable oyster with osetra pearls • coca Montes, recapte 2.0

### MARESME PEAS

cooked à la minute, with Japanese-style marinated dentex

### FOIE GRAS

with morels in cream

### PRAWNS

with spinach, daikon and ganxet beans

### CUTTLEFISH

traditional Aunt Pepeta's meatball and pistachio

### "SUQUET"

fisherman-style

### LAMB

with varieties of seasonal asparagus

SPRING CHEESE CART +32 EUR/pers

### TONI'S VINEYARD

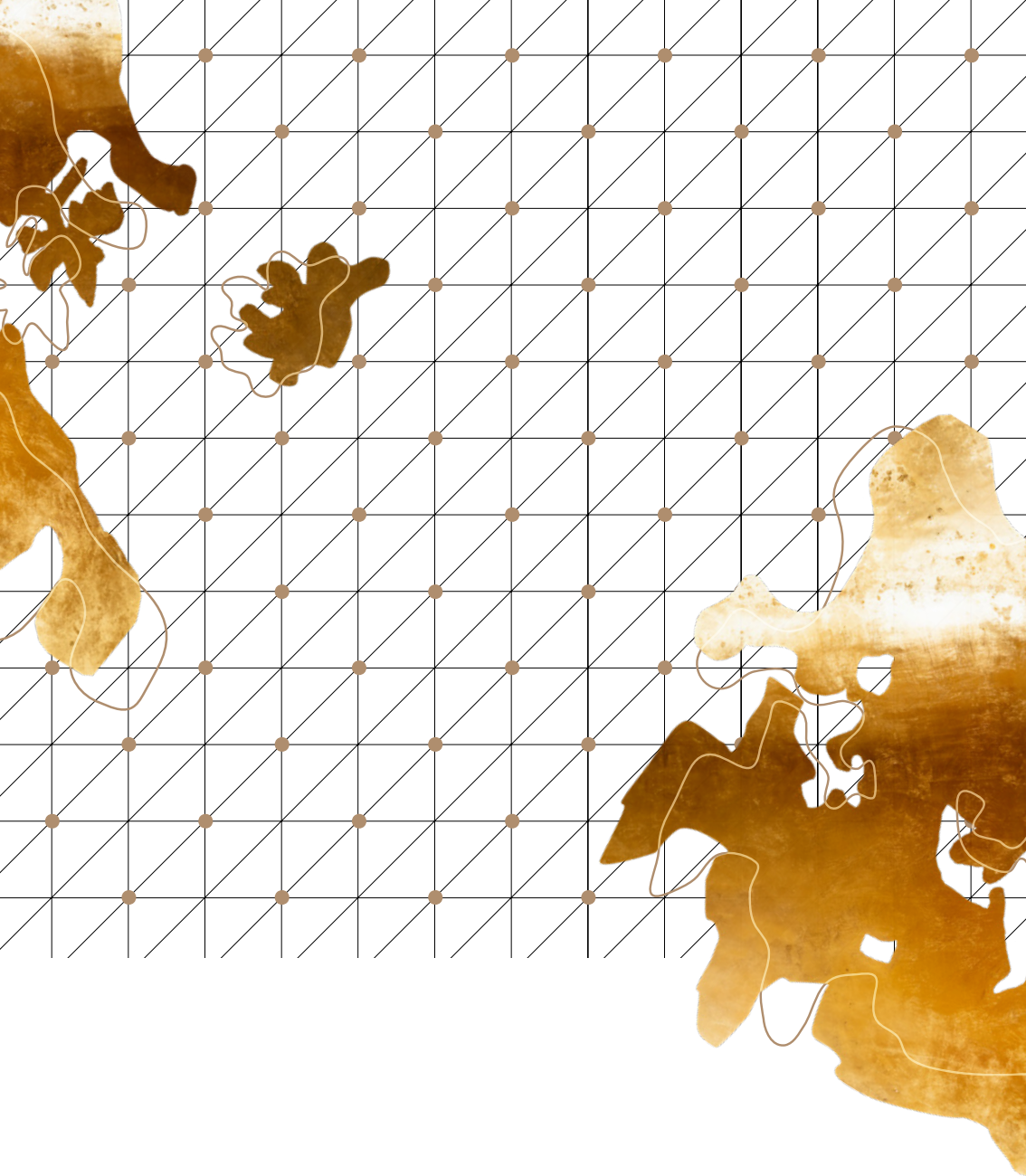
apple, celery, carrot and soil

### TASTE OF TRADITION

brioche ice cream, chocolate and bitter almond cream

### TO FINISH

our selection of petits fours



**MANDARIN ORIENTAL**  
BARCELONA

Passeig de Gràcia, 38-40, 08007 Barcelona, Spain  
Tel. +34 93 151 87 81

[mobcn-moments@mohg.com](mailto:mobcn-moments@mohg.com) | [mandarinoriental.com](http://mandarinoriental.com)  
@mo\_barcelona  
@momentsrestaurantbarcelona