



Moments



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

Aquest 2025, Catalunya ha estat nomenada Regió Mundial de la Gastronomia. Aquest guardó reforça l'amor i respecte que sentim per la Cuina Catalana i ens inspira per a aquest menú del Restaurant Moments.



Som en ple estiu, amb la complicitat dels nostres proveïdors i dels mercats de proximitat, hi sumem una llibertat culinària, per emparellar productes exclusius i ben conreats.

Cada ingredient és un diàleg amb la terra, cada plat, una història que es desplega al vostre paladar. Treballem amb llibertat, un equip que viu la gastronomia amb devoció, tant a la cuina com a la sala.

Amb aquest menú degustació, us convidem a un viatge sensorial on la naturalesa es transforma en emoció, on cada mos és un instant irrepetible i on la taula esdevé un escenari per a la bellesa i el plaer.

Este 2025, Cataluña ha sido nombrada Región Mundial de la Gastronomía. Este reconocimiento refuerza el amor y el respeto que sentimos por la Cocina Catalana e inspira este menú del Restaurante Moments.

Estamos en pleno verano, y con la complicidad de nuestros proveedores y los mercados de proximidad, sumamos una libertad culinaria para emparejar productos exclusivos y cuidadosamente cultivados.

Cada ingrediente es un diálogo con la tierra, cada plato una historia que se despliega en vuestro paladar. Trabajamos con libertad, con un equipo que vive la gastronomía con devoción, tanto en la cocina como en la sala.

Con este menu degustación os invitamos a un viaje sensorial donde la naturaleza se transforma en emoción, donde cada bocado es un instante irrepetible y donde la mesa se convierte en un escenario para la belleza y el placer.

RAÜL BALAM &
CARME RUSCALLEDÀ.



In 2025, Catalonia has been named the World Region of Gastronomy. This recognition strengthens our love and respect for Catalan Cuisine and inspires this menu at Moments Restaurant.

Summer is in full bloom, and with the support of our trusted suppliers and local markets, we embrace culinary freedom to pair exceptional, carefully cultivated ingredients.

Each ingredient is a dialogue with the land, each dish a story that unfolds on your palate. We work freely, as a team devoted to gastronomy, both in the kitchen and in the dining room.

With this tasting menu, we invite you on a sensory journey where nature becomes emotion, each bite a unique moment, and the table a stage for beauty and pleasure.

RAÜL BALAM &
CARME RUSCALLEDÀ.



Two handwritten signatures in black ink. The top signature is for Raül Balam and the bottom one is for Carme Ruscalledà.



MENÚ DEGUSTACIÓ

COCA MAR I MUNTANYA

Caviar, cecina, almadroc i jurvert

OLIAIGO

Ostra, caqui i salicòrnia

ASPIC

Gambes

XAI ESCABETXAT

Amb carbassa

ARRÒS MELÓS

Bolets i vegetals

LLOBARRO

Amb fulla de figuera i chutney de figues

FRICANDÓ

Amb cama-secs

EL CARRO DE FORMATGES DE TARDOR

+32 eur / pers

MADUIXES

logurt i pebre negra

VERSIÓ LLIURE DEL PIJAMA

Flam, fruita en almívar, nata

Petits-fours

Divertiments de pastisseria

180 eur

TEMPORADA DE TARDOR

MENÚ DEGUSTACIÓN

COCA MAR Y MONTAÑA

Caviar, cecina, almadroc y jurvert

OLIAIGO

Ostra, caqui y salicornia

ASPIC

Gambas

CORDERO ESCABECHADO

Con calabaza

ARROZ MELOSO

Setas y vegetales

LUBINA

Con hojas de higuera y chutney de higos

FRICANDÓ

Con senderuelas

EL CARRO DE QUESOS DE OTOÑO

+32 eur / pers

FRESAS

Yogurt y pimienta negra

VERSIÓN LIBRE DEL PIJAMA

Flan, frutas en almíbar, nata

Petits-fours

Divertimientos de pastelería

180 eur

TEMPORADA DE OTOÑO

TASTING MENU

LAND AND SEA “COCA”

Caviar, cecina, almadroc and jurvert

“OLIAIGO”

Oyster, persimmon and samphire

ASPIC

Prawns

MARINATED LAMB

With pumpkin

CREAMY RICE

Mushrooms and vegetables

SEA BASS

With fig leaf and fig chutney

“FRICANDÓ”

With cama-secs

AUTUMN CHEESE CART

+32 eur / pers

STRAWBERRIES

Yogurt and black pepper

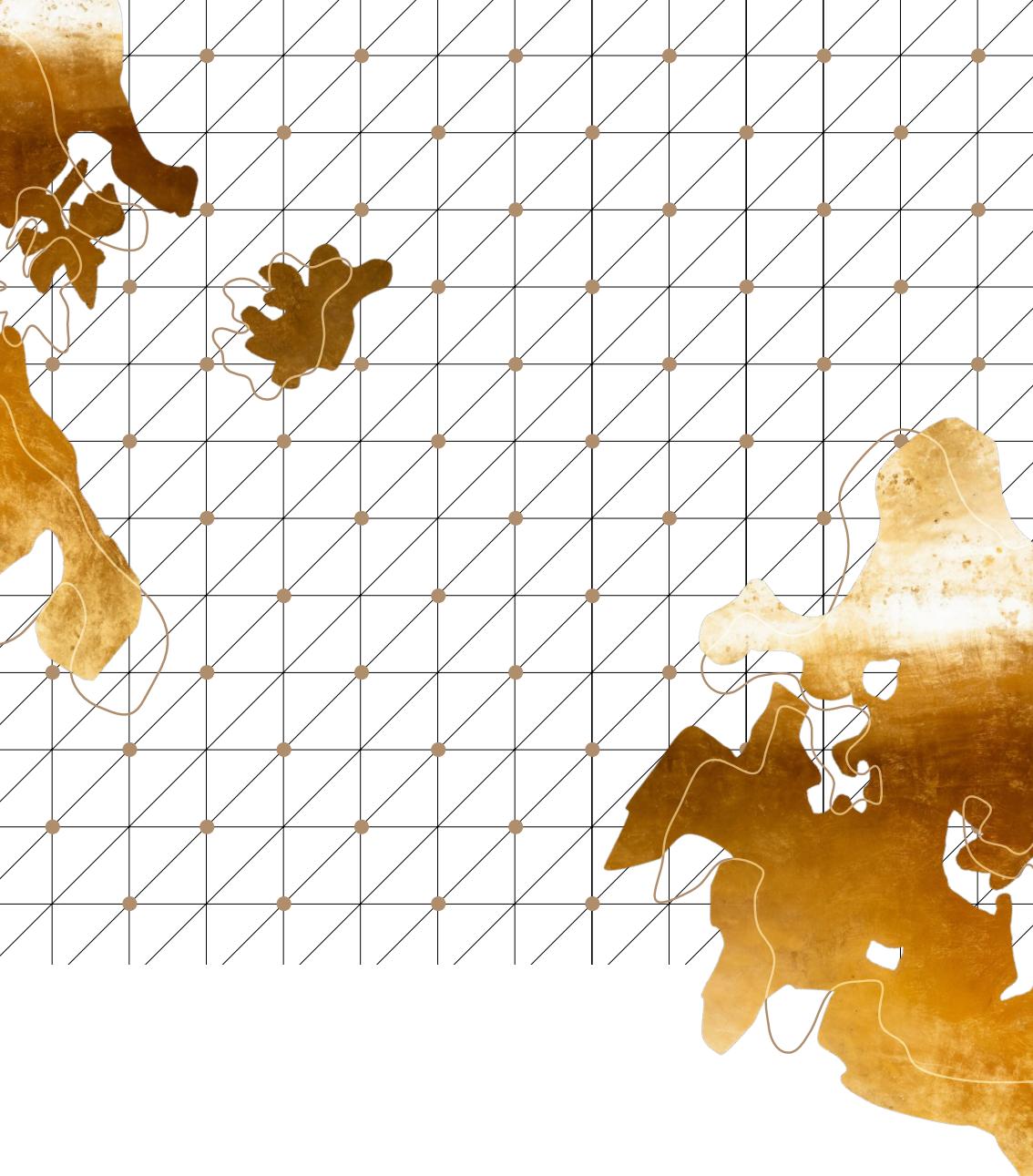
FREE VERSION OF “PIJAMA”

Flan, fruits in syrup, whipped cream

Petits-fours

EUR 180

AUTUMN SEASON



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](https://www.instagram.com/mo_barcelona)
[@momentsrestaurantbarcelona](https://www.instagram.com/momentsrestaurantbarcelona)