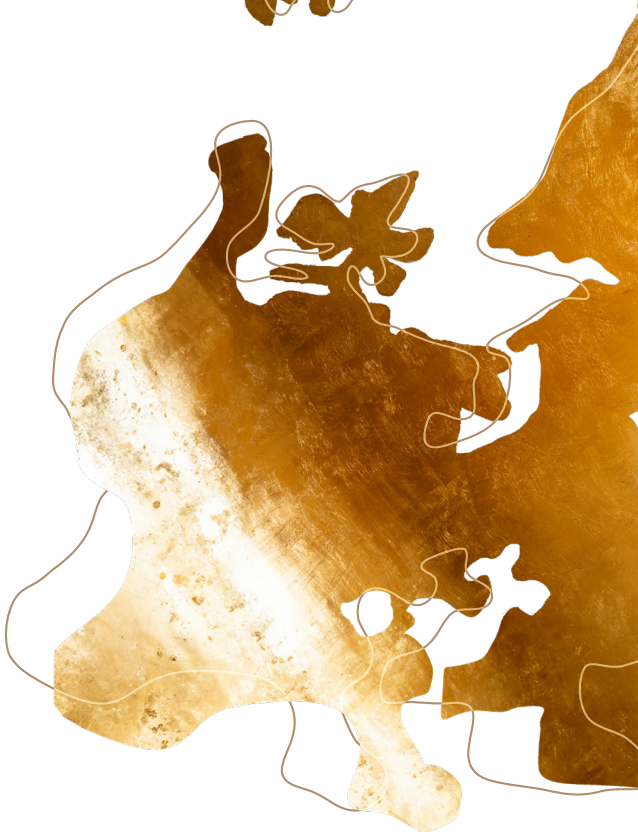




Moments



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

El 2025, Catalunya ha estat nomenada
Regió Mundial de la Gastronomia.
Aquest reconeixement reforça l'estima
i el respecte per la cuina catalana
i inspira aquest menú al Restaurant
Moments. Gaudiu amb nosaltres de la
temporada hivernal.



L'hivern es el millor moment de les
hortalisses de fulla verda, del diamants
vegetals i negre com la tòfona
Melanosporum. Les ostres, el foie i
les gambes es troben d'una qualitat
excepcional. També els productes
salvatges com el llobarro i la daina son
captures estacionals. Per les postres us
reservem contrastos cítrics
i elaboracions amb xocolata.

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

En 2025, Cataluña fue nombrada
Región Mundial de la Gastronomía.

Este reconocimiento refuerza
el amor y el respeto por la cocina
catalana e inspira este menú del
Restaurante Moments. Disfrute con
nosotros de la temporada invernal.

El invierno es el mejor momento
de las hortalizas de hoja verde, del
diamante vegetal y negro como la
trufa Melanosporum. Las ostras, el
foie y las gambas de encuentran de
una excepcional calidad. También los
productos salvajes como la lubina y el
gamo son capturas estacionales. Para el
postre le reservamos contrastes cítricos
y elaboraciones con chocolate.

Con este menú degustación le invitamos
a un viaje sensorial donde la naturaleza
se transforma en emoción, donde cada
bocado es un instante irrepètible
y donde la mesa se convierte en un
escenario de belleza y placer.

RAÜL BALAM &
CARME RUSCALLEDÀ.



In 2025, Catalonia was named World Region of Gastronomy. This recognition reinforces our respect and appreciation for Catalan cuisine and inspires this menu at Restaurant Moments. Join us in celebrating the winter season.

Winter is the finest moment for leafy green vegetables and for one of the earth's great treasures, the black vegetable diamond: Melanosporum truffle. Oysters, foie gras and prawns are at their peak, as are seasonal wild products such as sea bass and venison. For dessert, we reserve citrus contrasts and creations featuring chocolate.

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

**RAÛL BALAM &
CARME RUSCALLEDA.**



TAST D'HIVERN

PER COMENÇAR

Xató de forquilla • Coca de Melanosporum i cansalada

OSTRES AL VAPOR

Cullen skink, sharoni i salicòrnia

FOIE GRAS

Amb contrastos dolços, àcids i picants

DÈNTOL

Mango salpebrat i salsa de curry

DAINA

Remolataxa rostida i migas monteras

EL CARRO DE FORMATGES D'HIVERN

+32 eur / pers

CREMÓS DE XOCOLATA

Cítrics, nou pecana, te negre fumat

PER ACABAR

Carbassa • Mandarina • Bolet • Safrà

125 eur

TEMPORADA D'HIVERN

MUESTRA DE INVIERNO

PARA EMPEZAR

Xató de tenedor • Coca de Melanosporum y panceta curada

OSTRAS AL VAPOR

Cullen skink, sharoni y salicornia

FOIE GRAS

Con contrates dulces, ácidos y picantes

DENTÓN

Mango salpimentado y salsa de curry

GAMO

Remolacha asada y migas monteras

EL CARRO DE QUESOS DE INVIERNO

+32 eur / pers

CREMOSO DE CHOCOLATE

Cítricos, nuez pecana, té negro ahumado

PARA ACABAR

Calabaza • Mandarina • Seta • Azafrán

125 eur

TEMPORADA DE INVIERNO

A TASTE OF WINTER

TO BEGIN

Fork-style xató • Melanosporum coca and cured pork

STEAMED OYSTERS

Cullen skink, sharon fruit and samphire

FOIE GRAS

With sweet, sour and spicy contrasts

DENTEX

Mango and curry sauce

DEER

Roasted beetroot and migas monteras

WINTER CHEESE CART

+32 eur / pers

CHOCOLATE

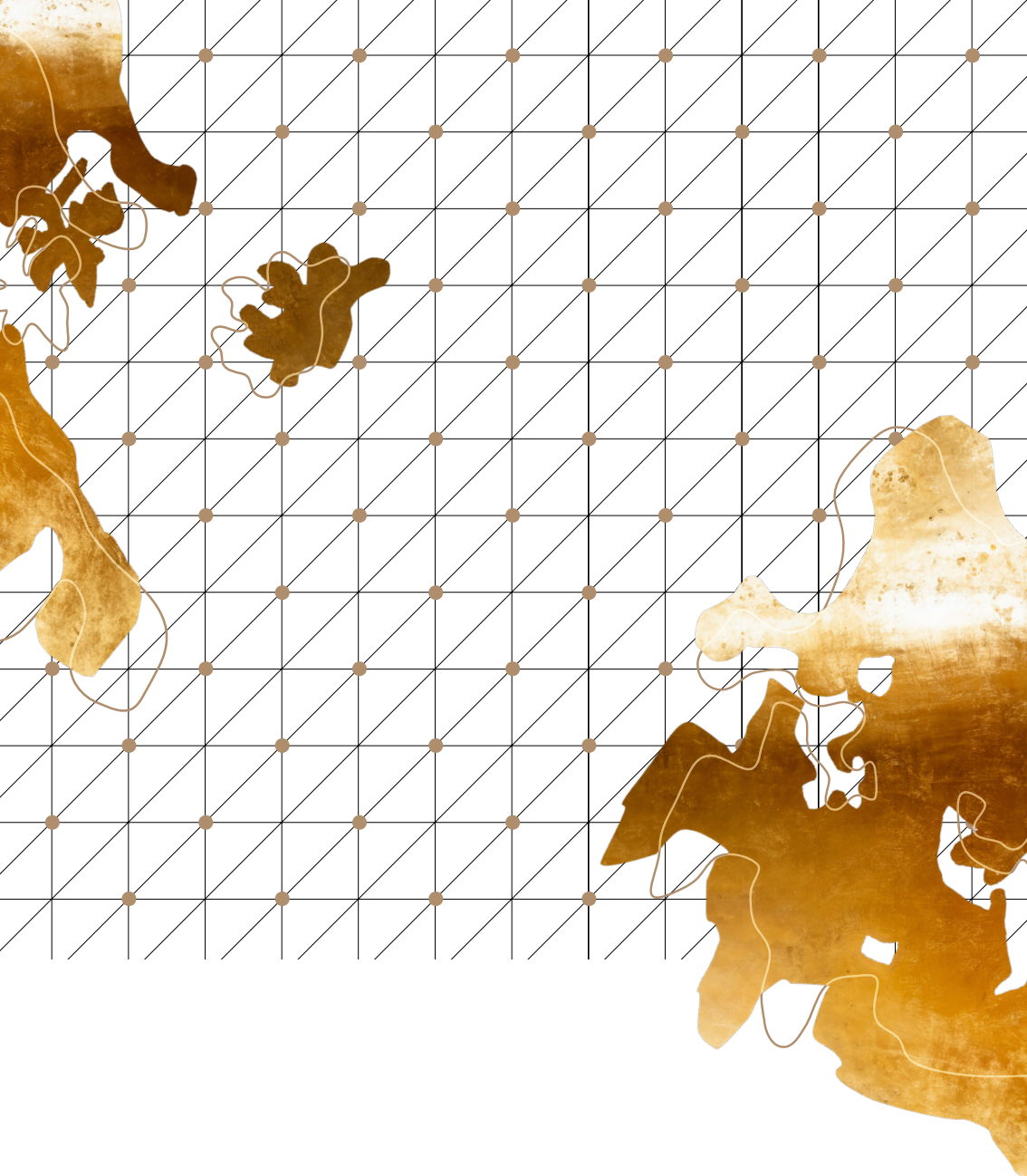
Citrus, pecan nuts, smoked black tea

TO FINISH

Pumpkin • Mandarin • Mushroom • Saffron

EUR 125

WINTER 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
@momentsrestaurantbarcelona