

BL
AN
C
Blanc



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

La VITRINA

DE BLANC

CAFÈ/TE + PASTÍS INDIVIDUAL A ESCOLLIR	12
Café/té + pastel individual a elegir <i>Coffee/tea + one individual cake of your choice</i>	
Mousse de xocolata amb praliné de nous i cremós de xocolata blanca torrada ☯	9
Mousse de chocolate con praliné de nueces y cremoso de chocolate blanco tostado <i>Chocolate mousse with walnut praline and toasted white chocolate crèmeux</i>	
Pastís de formatge amb mermelada exòtica ☯	9
Tarta de queso con mermelada exótica <i>Cheesecake with exotic fruit jam</i>	
Tartaleta de fruits vermells Tartaleta de frutos rojos <i>Red berry tartlet</i>	9
Tarta de llimona i merenga Tarta de limón y merengue <i>Lemon and meringue tart</i>	9
Tiramisú	9
Mousse de mató amb figues i cruixent de galeta Maria	9
Mousse de mató con higos y crujiente de galleta María <i>Fresh curd mousse with figs and crunchy Maria biscuit</i>	

POSTRES | DESSERTS

Crema catalana clàssica ☯	10
Crema catalana clásica <i>Classic Catalan cream</i>	
Baba de mango amb chantilly de vainilla de Madagascar ☯	11
Baba de mango con chantilly de vainilla de Madagascar <i>Mango baba with Madagascar vanilla chantilly</i>	
Coulant de xocolata amb gianduja ☯	11
Coulant de chocolate con gianduja <i>Chocolate coulant with gianduja</i>	
Púding de dàtils amb sorbet de coco (V) (☯) (☯)	11
Pudin de dàtils con sorbete de coco <i>Date pudding with coconut sorbet</i>	
Selecció de formatges Selección de quesos Selection of cheeses (☯)	28



Sa
Sano
Healthy



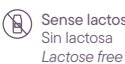
Vegà
Vegano
Vegan



Orgànic
Orgánico
Organic



Sense gluten
Sin gluten
Gluten free



Sense lactosa
Sin lactosa
Lactose free



Sense greix
Sin grasa
Oil free

Si tens alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, dispoem d'un menú amb tots els al·lèrgens
Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, disponemos de un menú con todos los alérgenos
If you have any allergies or food intolerance, a menu with allergens is at your disposal

*Low Abv: Conté una graduació alcohòlica baixa, menys d'un 0,50% | Contiene una graduación alcohòlica baja, menos de un 0,50%
Contains a light alcohol content, less than 0.50%

ELS APERITIUS | LOS APERITIVOS | THE "APERITIVO"

Vermut o cervesa + Torrada d'anxova 00 amb mantega fumada o selecció de 3 croquetes o patates braves

Vermut o cervesa + Tostada de anchoa 00 con mantquilla ahumada o selecció de 3 croquetes o patates braves

Vermouth or beer + Toast with anchovy 00, and smoked butter or 3 croquette selection or spicy "bravas" potatoes

14 eur/person

1 Copa de cava o escumós sense alcohol + 2 ostres acabades d'obrir

1 Copa de cava o espumoso sin alcohol + 2 Ostras recién abiertas

1 Glass of cava or Non-alcoholic sparkling + 2 Freshly shucked oysters

25 eur/person

SELECCIÓ LOCAL | SELECCIÓN LOCAL | LOCAL SELECTION

Selecció de Tapes Locals per compartir:
Pernil Ibèric + Pa amb Tomàquet + Selecció de Croquetes + Braves

Selección de Tapas Locales para compartir:
Jamón Ibérico + Pan con Tomate + Selección de Croquetas + Bravas

*Local Tapas Selection to share:
Iberian Ham + Bread with Rubbed Tomato + Croquette Selection
+ Spicy "Bravas" Potatoes*

70 eur/2 persons

CAFÈ I TE | CAFÉ Y TE | COFFEE & TEA

Espresso	6	MOBCN Blend Orange	Earl Grey	7 eur
Tallat Cortado Espresso Macchiato	6	Spiced Pu Erh	Darjeeling	cada/each
Cappuccino Latte	7	Japanese Sencha	Ceylon	
Cafè amb llet	7	Jasmine Dragon	Chamomile	
Café con leche Coffee with milk	7	Tisane	Lemongrass	
		Floral White	Mint tea	
		English Breakfast	Floral Hibiscus Tisane	
Cafè amb licor Café con licor	8	BEBIDAS BEGUDES DRINKS		
Coffee with a dash of liqueur		Sant Aniol 75cl		8
Xocolata a la tassa	9	Acqua Panna 75cl		11
Chocolate a la taza Hot chocolate		Vichy Catalan 75cl / 25cl		10/7
		San Pellegrino 75cl		11
Cafè d'especialitat d'origen Café de especialidad de origen Single-origin speciality coffee		Refrescs Refrescos Soft drinks		7
		Suc Zumo natural Natural juices		7
		Smoothies		11
Nepal Lamjung	7	Bioma Vida Verde (Kombucha - Low Abv*)		13
Galápagos	7	Acala Spritz Style		16