

BL
AN
C
Blanc



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

TAPAS

OSTRA ESSENSE EXCELCIUS CAVIAR BY RIOFRÍO 30 G ^(1,2,4,7)	150
FINE DE CLAIRE OYSTER NO. 2, SERVED NATURAL ^(1,4,5,6,7)	9,5/u.
100% ACORN-FED IBERIAN HAM WITH CRYSTAL BREAD AND TOMATO ^(1,4,6)	50
SELECTION OF CATALAN CHEESES WITH CRYSTAL BREAD, TOMATO AND EVOO ^(1,2,4)	28
CRYSTAL BREAD WITH VINE-RIPENED HANGING TOMATO AND EVOO ^(1,2,3,6,7)	5
POTATO SALAD WITH TUNA BELLY ⁽⁴⁾	9
ACORN-FED IBERIAN HAM CROQUETTES (3 PCS.)	10
WILD MUSHROOM CROQUETTES WITH ALMOND MILK (3 PCS.) ^(2,3)	10
COD FRITTERS WITH LIME AND HONEY ⁽⁶⁾	10
OUR CRISPY BRAVAS WITH ROASTED GARLIC AIOLI ^(2,4,5)	9
CRISPY FRIED MARINATED SQUID WITH GINGER MAYONNAISE ^(4,7)	24

STARTERS

SWEET SUMMER TOMATOES DRESSED WITH CHARDONNAY VINEGAR, BURRATINA AND FRESH BASIL ^(1,2,4,5)	19
ROASTED AUBERGINES WITH SESAME OIL, HAZELNUT PRALINE AND PICKLED BABY VEGETABLES ^(1,2,3,4,5,6,7)	17
CAESAR SALAD	
WITH CHICKEN ^(1,4)	22
WITH PRAWNS ^(1,4)	26
CANNELLONI OF THREE ROASTED MEATS, FOIE GRAS AND SOUBISE SAUCE ⁽⁴⁾	24
BEEF STEAK TARTARE WITH PANE CARASAU AND CURED EGG YOLK ^(1,4,6)	29
TOM YUM GOONG SOUP WITH COCONUT MILK, PRAWNS AND MUSHROOMS ^(1,4,6,7)	24

SIDE DISHES		
SUPPLEMENT FOR AN EXTRA SIDE DISH8 EUR		
FORK-CRUSHED POTATOES	FRENCH FRIES	BASMATI RICE
SAUTÉED BABY VEGETABLES	BABY LEAF SALAD WITH CHARDONNAY VINAIGRETTE	

SEASONAL SPECIALS

CREAMY LOBSTER RICE WITH LOCAL CUTTLEFISH ^(4,5,6)	75
FISHERMAN'S RICE WITH MONKFISH, PRAWNS AND CUTTLEFISH ^(4,5,6)	36

FISH & MEAT

MARKET FISH WITH ROASTED BABY VEGETABLES ^(1,4,5,6,7)	34
SQUID STUFFED WITH IBERIAN HAM, TOMATO AND WILD MUSHROOMS WITH GARLIC AND PARSLEY ^(4,5,6)	36
ROASTED TURBOT WITH ITS PIL-PIL SAUCE ^(1,4,5,6)	39
ROASTED DUCK WITH PEARS IN FORTIFIED AGED WINE ⁽⁴⁾	25
CONFIT MILK-FED LAMB SHOULDER WITH BUTTERED POTATOES ^(1,4,5)	48
DRY-AGED BEEF FILLET WITH CREAMY NOISETTE CAULIFLOWER ^(1,4,5,7)	48

DESSERTS

CLASSIC CATALAN CREAM ⁽⁵⁾	10
MANGO BABA WITH MADAGASCAR VANILLA CHANTILLY ⁽²⁾	11
CHOCOLATE COULANT WITH GIANDUJA ⁽²⁾	11
DATE PUDDING WITH COCONUT SORBET ^(2,4)	11

FORTIFIED/DESSERT WINES

OREMUS, 3 PUTTONYOS 2017 · FURMINT · TOKAJI	20 80
LUSTAU, MACARENA DRY SHERRY · PALOMINO FINO · DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY	8 35
MAESTRO SIERRA, 5 YEARS SWEET SHERRY · PEDRO XIMÉNEZ · DO JEREZ	10 45
NIEPOORT, LBV 2020 · TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ · DOC PORTO	10 45
BARBEITO, 5 YEARS · MALVASÍA · DOP MADEIRA	8 35

1 Healthy 2 Vegetarian 3 Vegan 4 Organic 5 Gluten free 6 Lactose free 7 Fat free

If you have any allergies or food intolerance, a menu with allergens is at your disposal
Take away containers are provided by the establishment for customers wishing to take their meal to-go
All our fish, cocoa, coffee and tea are sustainable certified products

TAPAS

Caviar Ostra Essense Excelcius by RioFrío 30 g ^(1,2,4,7)	150
Ostra Fine de Claire n°2 al natural ^(1,4,5,6,7)	9,5/u.
Pernil ibèric de gla 100% amb pa de vidre i tomàquet ^(1,4,6) <i>Jamón ibérico de bellota 100% con pan de cristal y tomate</i>	50
Selecció de formatges catalans amb pa de vidre, tomàquet i OOVE ^(1,2,4) <i>Selección de quesos catalanes con pan de cristal, tomate y AOVE</i>	28
Pa de vidre amb tomàquet de penjar i OOVE <i>Pan de cristal con tomate de colgar y AOVE</i> ^(1,2,3,6,7)	5
Ensaladilla russa amb ventresca de tonyina <i>Ensaladilla rusa con ventresca de atún</i> ⁽⁴⁾	9
Croqueta de pernil ibèric de gla (3 u.) <i>Croqueta de jamón ibérico de bellota (3 ud.)</i>	10
Croqueta de ceps amb llet d'ametlla (3 u.) <i>Croqueta de setas con leche de almendras (3 ud.)</i> ^(2,3)	10
Bunyols de bacallà, llima i mel (3 u.) <i>Buñuelos de bacalao, lima y miel (3 ud.)</i> ⁽⁶⁾	10
Les nostres braves cruixents amb allioli d'alls rostits ^(2,4,5) <i>Nuestras patatas bravas crujientes con alioli de ajos asados</i>	9
Fritura de calamars de platja marinats amb maionesa de gíngebre ^(4,7) <i>Fritura de calamares de playa marinados con mahonesa de jengibre</i>	24

ENTRANTS | ENTRANTES

Tomàquets dolços d'estiu amanits amb vinagre de Chardonnay, burratina i alfàbrega fresca ^(1,2,4,5) <i>Tomates dulces de verano aliñados con vinagre de Chardonnay, burratina y albahaca fresca</i>	19
Albergínies rostides amb oli de sèsam, praliné d'avellanes i mini verdures en escabetx ^(1,2,3,4,5,6,7) <i>Berenjenas asadas con aceite de sésamo, praliné de avellanas y mini verduras escabechadas</i>	17
Amanida Cèsar <i>Ensalada César</i> amb pollastre <i>con pollo</i> ^(1,4) amb gambes <i>con gambas</i> ^(1,4)	22 26
Canelons de tres carns rostides, foie i salsa soubise <i>Canelones de tres carnes asadas, foie y salsa soubise</i> ⁽⁴⁾	24
Steak tàrtar de vedella amb rovell d'ou curat i pane Carasau ^(1,4,6,7) <i>Steak tartar de vaca con yema de huevo curada y pane Carasau</i>	29
Sopa Tom Yum Goong amb llet de coco, gambes i bolets ^(1,4,6,7) <i>Sopa Tom Yum Goong con leche de coco, gambas y setas</i>	24

GUARNICIONS GUARNICIONES		
SUPLEMENT PER GUARNICIÓ EXTRA SUPLEMENTO POR GUARNICIÓN EXTRA		
8 EUR		
Patates a la forquilla <i>Patatas al tenedor</i>	Patates fregides <i>Patatas fritas</i>	Arròs basmati <i>Arroz basmati</i>
Mini verdures saltejades <i>Mini verduras salteadas</i>	Fulles tendres amb vinagreta de Chardonnay <i>Hojas tiernas con vinagreta de Chardonnay</i>	

ESPECIALS DE TEMPORADA
ESPECIALES DE TEMPORADA

ARRÒS MELÓS DE LLAMÀNTOL AMB SÍPIA DE COSTA ^(4,5,6) <i>ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE CON SEPIA DE COSTA</i>	75
ARRÒS DE PESCADORS AMB RAP, GAMBES I SÍPIA ^(4,5,6) <i>ARROZ DE PESCADORES CON RAPE, GAMBAS Y SEPIA</i>	36

PEIXOS I CARNS | PESCADOS Y CARNES

Peix d'escata amb mini verdures rostides <i>Pescado de escama con mini verduras asadas</i> ^(1,4,5,6,7)	34
Calamars farcits d'ibèric, tomàquet i rossinyols amb all i julivert ^(4,5,6) <i>Calamares rellenos de ibérico, tomate y níscalos con ajo y perejil</i>	36
Turbot rostit amb el seu pil-pil <i>Rodaballo asado con su pil-pil</i> ^(1,4,5,6)	39
Ànec rostit amb peres al vi ranci <i>Pato asado con peras al vino rancio</i> ⁽⁴⁾	25
Espatlla de xai de llet confitada amb patates a la mantega ^(1,4,5) <i>Paletilla de cordero lechal confitada con patatas a la mantequilla</i>	48
Filet de vedella madurada amb cremós de coliflor noisette ^(1,4,5,7) <i>Solomillo de vaca madurada con cremoso de coliflor noisette</i>	48

POSTRES

Crema catalana clàssica Crema catalana clásica ⁽⁵⁾	10
Babà de mango amb chantilly de vainilla de Madagascar ⁽²⁾ Babá de mango con chantilly de vainilla de Madagascar	11
Coulant de xocolata amb gianduja Coulant de chocolate con gianduja ⁽²⁾	11
Púding de dàtil amb sorbet de coco Pudding de dátil con sorbete de coco ^(2,4)	11

VI GENERÓS | VINO GENEROSO

Oremus, 3 Puttonyos 2017 · Furmint · Tokaji	20 80
Lustau, Macarena Dry Sherry · Palomino Fino · DO Jerez-Xérès-Sherry	8 35
Maestro Sierra, 5 Years Sweet Sherry Pedro Ximénez · DO Jerez	10 45
Niepoort, LBV 2020 · Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz · DOC Porto	10 45
Barbeito, 5 Years · Malvasía · DOP Madeira	8 35

- 1 Sa Sano
- 2 Vegetarià Vegetariano
- 3 Vegà Vegano
- 4 Orgànic Orgánico
- 5 Sense gluten Sin gluten
- 6 Sense lactosa Sin lactosa
- 7 Sense greix Sin grasa

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, disposem d'un menú amb tots els al·lèrgens | Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, disponemos de un menú con todos los alérgenos
L'establiment posa a la seva disposició recipients per emportar-se el menjar si així ho desitja | El establecimiento pone a su disposición recipientes para llevarse la comida si así lo desea
Tots els nostres peixos, cacaos, cafès i tes són productes amb certificat sostenible | Todos nuestros pescados, cacao, cafés y té son productos con certificado de sostenibilidad