

BL  
AN  
C  
Blanc



MANDARIN ORIENTAL  
BARCELONA

TAPAS

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

STARTERS

|                                                                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| SWEET SUMMER TOMATOES DRESSED WITH CHARDONNAY VINEGAR, BURRATINA AND FRESH BASIL <sup>(1,2,4,5)</sup>       | 19 |
| ROASTED AUBERGINES WITH SESAME OIL, HAZELNUT PRALINE AND PICKLED BABY VEGETABLES <sup>(1,2,3,4,5,6,7)</sup> | 17 |
| OUR CAESAR SALAD                                                                                            |    |
| WITH CHICKEN <sup>(1,4)</sup>                                                                               | 22 |
| WITH SHRIMPS <sup>(1,4)</sup>                                                                               | 26 |
| CANNELLONI OF THREE ROASTED MEATS, FOIE GRAS AND SOUBISE SAUCE <sup>(4)</sup>                               | 24 |
| BEEF STEAK TARTARE WITH PANE CARASAU AND CURED EGG YOLK <sup>(1,4,6)</sup>                                  | 29 |

SEASONAL SPECIALS

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| CREAMY LOBSTER RICE WITH LOCAL CUTTLEFISH <sup>(4,5,6)</sup>             | 75 |
| FISHERMAN'S RICE WITH MONKFISH, PRAWNS AND CUTTLEFISH <sup>(4,5,6)</sup> | 36 |

FISH & MEAT

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

SIDE DISHES

SUPPLEMENT FOR AN EXTRA SIDE DISH

8 EUR

FORK-CRUSHED POTATOES

SAUTÉED BABY VEGETABLES

FRENCH FRIES

BABY LEAF SALAD WITH  
CHARDONNAY VINAIGRETTE

BASMATI RICE

DESSERTS

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| CLASSIC CATALAN CREAM <sup>(5)</sup>                        | 10 |
| MANGO BABA WITH MADAGASCAR VANILLA CHANTILLY <sup>(2)</sup> | 11 |
| CHOCOLATE COULANT WITH GIANDUJA <sup>(2)</sup>              | 11 |
| DATE PUDDING WITH COCONUT SORBET <sup>(2,4)</sup>           | 11 |

FORTIFIED/DESSERT WINES

|                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| OREMUS, 3 PUTTONYOS 2018 · 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  |

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 Osetra Essense Excelcius by RioFrío 30 g <sup>(1,2,4,7)</sup>                                                                                         | 150    |
| Ostra Fine de Claire nº2 al natural <sup>(1,4,5,6,7)</sup>                                                                                                   | 9,5/u. |
| Pernil ibèric de gla 100% amb pa de vidre i tomàquet <sup>(1,4,6)</sup><br><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 <sup>(1,2,4)</sup><br><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> <sup>(1,2,3,6,7)</sup>                                         | 5      |
| Ensaladilla russa amb ventresca de tonyina   <i>Ensaladilla rusa con ventresca de atún</i> <sup>(4)</sup>                                                    | 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> <sup>(2,3)</sup>                                        | 10     |
| Bunyols de bacallà, llima i mel (3 u.)   <i>Buñuelos de bacalao, lima y miel (3 ud.)</i> <sup>(6)</sup>                                                      | 10     |
| Les nostres braves cruixents amb allioli d'alls rostits <sup>(2,4,5)</sup><br><i>Nuestras patatas bravas crujientes con alioli de ajos asados</i>            | 9      |
| Fritura de calamars de platja marinats amb maionesa de gíngebre <sup>(4,7)</sup><br><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 <sup>(1,2,4,5)</sup><br><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 <sup>(1,2,3,4,5,6,7)</sup><br><i>Berenjenas asadas con aceite de sésamo, praliné de avellanas y mini verduras escabechadas</i> | 17       |
| La nostra amanida Cèsar   <i>Nuestra ensalada César</i><br>amb pollastre   <i>con pollo</i> <sup>(1,4)</sup><br>amb gambes   <i>con gambas</i> <sup>(1,4)</sup>                                                       | 22<br>26 |
| Canelons de tres carns rostides, foie i salsa soubise   <i>Canelones de tres carnes asadas, foie y salsa soubise</i> <sup>(4)</sup>                                                                                   | 24       |
| Steak tàrtar de vedella amb rovell d'ou curat i pane Carasau <sup>(1,4,6,7)</sup><br><i>Steak tartar de vaca con yema de huevo curada y pane Carasau</i>                                                              | 29       |

ESPECIALS DE TEMPORADA  
ESPECIALES DE TEMPORADA

ARRÒS MELÓS DE LLAMÀNTOL AMB SÍPIA DE COSTA <sup>(4,5,6)</sup>  
ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE CON SEPIA DE COSTA

ARRÒS DE PESCADORS AMB RAP, GAMBES I SÍPIA <sup>(4,5,6)</sup>  
ARROZ DE PESCADORES CON RAPE, GAMBAS Y SEPIA

PEIXOS I CARNS | PESCADOS Y CARNES

|                                                                                                                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Peix d'escata amb mini verdures rostides   <i>Pescado de escama con mini verduras asadas</i> <sup>(1,4,5,6,7)</sup>                                                 | 34 |
| Calamars farcits d'ibèric, tomàquet i rossinyols amb all i julivert <sup>(4,5,6)</sup><br><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> <sup>(1,4,5,6)</sup>                                                                       | 39 |
| Ànec rostit amb peres al vi ranci   <i>Pato asado con peras al vino rancio</i> <sup>(4)</sup>                                                                       | 25 |
| Espatlla de xai de llet confitada amb patates a la mantega <sup>(1,4,5)</sup><br><i>Paletilla de cordero lechal confitada con patatas a la mantequilla</i>          | 48 |
| Filet de vedella madurada amb cremós de coliflor noisette <sup>(1,4,5,7)</sup><br><i>Solomillo de vaca madurada con cremoso de coliflor noisette</i>                | 48 |

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

POSTRES

|                                                                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Crema catalana clàssica   <i>Crema catalana clásica</i> <sup>(5)</sup>                                                               | 10 |
| Babà de mango amb chantilly de vainilla de Madagascar <sup>(2)</sup><br><i>Babá de mango con chantilly de vainilla de Madagascar</i> | 11 |
| Coulant de xocolata amb gianduja   <i>Coulant de chocolate con gianduja</i> <sup>(2)</sup>                                           | 11 |
| Púding de dàtil amb sorbet de coco   <i>Pudding de dátil con sorbete de coco</i> <sup>(2,4)</sup>                                    | 11 |

VI GENERÓS | VINO GENEROSO

|                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Oremus, 3 Puttonyos 2018 · 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