

BIL
AN
C
Blanc



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

TAPAS

Oyster Fine de Claire N°2 Natural 🍷🍷 Japanese 🍷	8,5 / ud. 9,5 / ud.
100% Iberian ham with tomato bread	50
Toast with anchovy 00, and smoked butter	4,5
Iberian ham croquette	3,5 / ud.
Wild mushroom croquette 🍷🍷🍷	3 / ud.
Padrón peppers 🍷🍷🍷	7
Our crispy bravas with roasted garlic aioli 🍷	8
Spanish omelette bonbon tribute to Mandarin Oriental Ritz, Madrid 🍷	13
Sobrasada and Mahón cheese toast tribute to Mandarin Oriental Punta Negra, Mallorca	7
Calamari sandwich with citrus mayonnaise 🍷	8
Green asparagus with parmesan and sesame 🍷🍷	9
Potato salad with tuna belly 🍷	9
Crispy aubergine with sugar cane syrup and lime zest 🍷🍷	10
Scallops with garlic, parsley and dashi butter	24
Grilled octopus with creamy parmentier and paprika crumbs	22

PLATILLOS

Seasonal salad with goat's cheese 🍷🍷🍷	16
Burrata with seasonal tomatoes and mustard vinaigrette	21
Beef rustido cannelloni with béchamel and demi-glace sauce	18
Creamy rice with lobster and local cuttlefish 🍷🍷	74
Fish of the day with beurre blanc and a side dish	32,5
Beef tenderloin with Café de Paris butter and a side dish	46

SIDE DISHES

One side dish could be selected to complement fish, tenderloin, and Wagyu dishes.

Parmentier 🍷
Green asparagus and bimi 🍷🍷🍷🍷
Mixed baby leaves salad with mustard vinaigrette 🍷🍷🍷🍷
Seasonal vegetables with herb butter 🍷
Creamy celeriac and roasted sweet potato 🍷

Supplement for an extra side dish 8 eur.

🍷 Healthy 🍷🍷 Vegetarian 🍷🍷🍷 Vegan 🍷🍷🍷 Organic 🍷🍷🍷 Gluten free 🍷🍷 Lactose free 🍷🍷 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

From Monday to Friday

LUNCH MENU

Available from 1 to 3 pm

MAIN COURSE + STARTER OR DESSERT OR CAFÉ GOURMAND

Bread and filtered water included

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT OR CAFÉ GOURMAND

Bread and filtered water included

32 EUR

39 EUR

STARTER

Pickled vegetable salad with parsnip cream and caramelized hazelnuts 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Braised peas with butifarra del perol, Iberian pork belly and poached egg 🍷🍷

Open potato omelette with spring mushrooms 🍷🍷🍷🍷🍷

White asparagus cream with migas and prawn tartare (supp. €4) 🍷🍷🍷🍷

MAIN COURSE

Grilled aubergine with vegetables and fresh spinach 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Line-caught fish in pil-pil sauce with Anna potatoes 🍷🍷🍷🍷

Veal fricandó with spring mushrooms 🍷

Dry-aged beef sirloin with baby vegetables and demi-glace (supp. 8€) 🍷🍷🍷

DESSERT

Wild strawberries with cream 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Choux pastry with vanilla foam and hazelnut praline 🍷🍷

Thin chocolate tart with guava ice cream 🍷🍷

Fresh cut fruit 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

*The menu is intended for the whole table

WINE SELECTION

We offer a selection of wines to complement your dishes and create balanced pairings. If you would like to see the full wine list, please let us know.

SPARKLING

Mestres Visol, 2019	Structured with rich and complex harmonies, perfect with tapas such as bravas or bread with tomato.	16
Billecart Rosé	Delicate and fresh, ideal with fish dishes such as scallops or prawn omelette.	45

WHITE

Cau d'en Genís, 2023	Mineral and aromatic, pairs well with vegetables and fresh dishes such as sweet potato and lentil curry.	16
Clos d'Agon Blanc, 2020	Broad and smooth, complements vegetables and vegetarian dishes such as a vegan burger or Padrón peppers.	25

RED

Formiga Tinto, 2022	Structured with spicy notes, perfect with pasta and spiced meats such as rigatoni with pesto or baked fillet.	16
La Coma, 2022	Light and subtle, ideal with pasta and light meats such as spaghetti all'amatriciana or croquettes.	18
Doble M, 2021	Powerful and deep, pairs well with flavourful meats such as burgers or lamb chops.	25



GLASS

TAPAS

Ostra Fine de Claire n°2 <i>Al natural</i> 🍷🍷 8,5 / ud. <i>Japonesa</i> 🍷 9,5 / ud.	
Pernil ibèric 100% amb pa amb tomàquet <i>Jamón ibérico 100% con pan con tomate</i>	50
Torrada d'anxova 00 amb mantega fumada <i>Tostada de anchoa 00 con mantequilla ahumada</i>	4,5
Croqueta de pernil ibèric <i>Croqueta de jamón ibérico</i>	3,5 / ud.
Croqueta de ceps 🍷🍷🍷	3 / ud.
Pebrots de padrón <i>Pimientos de padrón</i> 🍷🍷🍷	7
Les nostres braves cruixents amb allioli d'all rostits <i>Nuestras bravas crujientes con alioli de ajos asados</i> 🍷	8
Bombó de truita de patates, un homenatge a Mandarin Oriental Ritz, Madrid 🍷 <i>Bombón de tortilla de patatas, un homenaje a Mandarin Oriental Ritz, Madrid</i>	13
Torrada de sobrassada i formatge Maó. Homenatge a MO Punta Negra, Mallorca <i>Tostada de sobrasada y queso Mahón. Homenaje a MO Punta Negra, Mallorca</i>	7
Entrepà de calamars amb maionesa de cítrics <i>Bocadillo de calamares con mayonesa de cítricos</i>	8
Espàrrecs verds amb parmesà i sèsam <i>Espárragos verdes con parmesano y sésamo</i> 🍷🍷	9
Ensaladilla russa amb ventresca de tonyina <i>Ensaladilla rusa con ventresca de atún</i>	9
Albergínia cruixent amb mel de canya i ratlladura de llima 🍷🍷 <i>Berenjena crujiente con miel de caña y ralladura de lima</i>	10
"Zamburiñas" amb all, julivert i mantega Dashi <i>Zamburiñas con ajo, perejil y mantequilla Dashi</i>	24
Pop rostit amb parmentier cremosa i engrunes de pebre vermell <i>Pulpo asado con parmentier cremosa y migas de pimentón</i>	22

PLATILLOS

Amanida de temporada amb formatge de cabra <i>Ensalada de temporada con queso de cabra</i> 🍷🍷🍷	16
Burrata amb tomàquets de temporada i vinagreta de mostassa <i>Burrata con tomates de temporada y vinagreta de mostaza</i>	21
Canelons de vedella rostida amb beixamel i salsa demi-glacé <i>Canelones de ternera rustida con bechamel y salsa demi-glacé</i>	18
Arròs cremós amb llamàntol i sípia local <i>Arroz cremoso con bogavante y sepia local</i> 🍷🍷	74
Peix del dia amb beurre blanc i guarnició <i>Pescado del día con beurre blanc y guarnición</i>	32,5
Filet de vedella amb mantega Café de Paris i guarnició <i>Solomillo de ternera con mantequilla Café de Paris y guarnición</i>	46

GUARNICIONS | GUARNICIONES

Trieu la seva guarnició per complementar els plats de peix, filet i Wagyu | *Elija su guarnición para complementar los platos de pescado, solomillo y Wagyu*

Parmentier 🍷	Verdures de temporada amb mantega d'herbes 🍷 <i>Verduras de temporada con mantequilla de hierbas</i>
Espàrrecs verds i bimi <i>Espárragos verdes y bimi</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	Cremós d'api-rave i moniato rostit 🍷 <i>Cremoso de apionabo y boniato asado</i>
Amanida de fulles tendres amb vinagreta de mostassa <i>Ensalada de hojas tiernas con vinagreta de mostaza</i> 🍷🍷🍷🍷	Suplement per guarnició extra <i>Suplemento por guarnición extra 8 eur</i>



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*

De dilluns a divendres
De lunes a viernes

EL MENÚ DE MIGDIA | EL MENÚ DE MEDIODÍA

Disponible de 13h a 15h

PRINCIPAL + ENTRANT O POSTRE O CAFÉ GOURMAND

Pa i aigua filtrada inclòs | Pan y agua filtrada incluido

ENTRANT + PRINCIPAL + POSTRE O CAFÉ GOURMAND

Pa i aigua filtrada inclòs | Pan y agua filtrada incluido

32 EUR

39 EUR

ENTRANT | ENTRANTE

Amanida de verdures en escabetx, cremós de xirivía i avellanes garrapinyades 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
Ensalada de verduras escabechadas, cremoso de chirivía y avellanas garrapiñadas

Pèsols ofegats amb botifarra del perol, cansalada ibèrica i ou poché 🍷🍷
Guisantes ahogados con butifarra del perol, panceta ibérica y huevo pochado

Truita oberta de patates amb bolets de primavera | *Tortilla abierta de patatas con setas de primavera* 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Crema d'espàrrecs blancs amb molles i tàrtar de gamba (supl. 4 €) 🍷🍷🍷🍷
Crema de espárragos blancos con migas y tartar de gamba

PRINCIPAL

Albergínia a la brasa amb verduretes i espinacs frescos | *Berenjena a la brasa, verduritas y espinacas frescas* 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Peix d'escata de pinxo al pil-pil amb patates Anna | *Pescado de escama de pincho al pil pil con patatas Anna* 🍷🍷🍷🍷

Fricandó de vedella amb bolets de primavera | *Fricandó de ternera con setas de primavera* 🍷

Filet de vaca madurada amb mini verdures i demi-glacé (supl. 8 €) 🍷🍷🍷
Solomillo de vaca madurada, con mini verduras y demi glace

POSTRE

Maduixes silvestres amb nata | *Fresas silvestres con nata* 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Lionesa amb escuma de vainilla i praliné d'avellana | *Lionesa con espuma de vainilla y praliné de avellana* 🍷🍷

Tarta fina de xocolata amb gelat de guaiaba | *Tarta fina de chocolate con helado de guayaba* 🍷🍷

Fruita fresca tallada | *Fruta fresca cortada* 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

*El menú ha de ser a taula completa | *El menú tienen que ser a mesa completa*

SELECCIÓ DE VINS | SELECCIÓN DE VINOS

Posem a la seva disposició una selecció de vins per acompanyar els plats i crear maridatges equilibrats. Si desitja la carta completa, faci'ns-ho saber.
Ponemos a su disposición una selección de vinos para acompañar los platos y crear maridajes equilibrados. Si desea la carta completa, háganoslo saber.

ESCUMOSOS | ESPUMOSOS

Mestres Visol 2019	Estructurat amb harmonies riques i complexes, perfecte amb tapes com braves o pa amb tomàquet. <i>Estructurado con armonías ricas y complejas, perfecto con tapas como bravas o pan con tomate.</i>	16
Billecart Rosé	Delicat i fresc, ideal amb peixos com zamburiñes o truita de camarons. <i>Delicado y fresco, ideal con pescados como zamburiñas o tortilla de camarones.</i>	45

BLANC | BLANCO

Cau d'en Genís 2023	Mineral i aromàtic, marida amb verdures i plats frescos com curri de moniato amb llenties. <i>Mineral y aromático, marida con verduras y platos frescos como curry de boniato con lentejas.</i>	16
Clos d'Agon Blanc 2020	Ampli i suau, acompanya verdures i plats vegetarians com hamburguesa vegana o pebrots del padrón. <i>Amplio y suave, acompaña verduras y platos vegetarianos como hamburguesa vegana o pimientos del padrón.</i>	25

NEGRE | TINTO

Formiga Tinto 2022	Estructurat amb notes especiades, perfecte amb pastes i carns especiades com rigatoni al pesto o filet al forn. <i>Estructurado con notas especiadas, perfecto con pastas y carnes especiadas como rigatoni al pesto o filet al horno.</i>	16
La Coma 2022	Lleuger i subtil, ideal amb pasta i carns lleugeres com espaguetis a l'amatriciana o croquetes. <i>Ligero y sutil, ideal con pasta y carnes ligeras como espaguetis a la amatriciana o croquetas.</i>	18
Doble M 2021	Potent i profund, marida amb carns saboroses com l'hamburguesa o costelletes de xai. <i>Potente y profundo, marida con carnes sabrosas como la hamburguesa o costillas de cordero.</i>	25



COPA