BLANC

Blanc

MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

De dilluns a divendres
De lunes a viernes

MENÚ DEL DÍA

Disponible de 13 h a 15 h

PRINCIPAL + ENTRANT **O** POSTRE **O** CAFÉ GOURMAND — 32 EUR

Pa i aigua filtrada inclòs | *Pan y agua filtrada incluido*

ENTRANT + PRINCIPAL + POSTRE **O** CAFÉ GOURMAND — 39 EUR

Pa i aigua filtrada inclòs | *Pan y agua filtrada incluido*

ENTRANT | ENTRANTE

Crema de carxofes confitades, botifarra de perol i bolets[5]
Crema de alcachofas confitadas, butifarra de perol y setas

Cloïsses fines guisades amb mongetes del Ganxet[5,6]
Almejas finas guisadas con judías del Ganxet

Rigatoni a la barcelonina
Rigatoni a la barcelonesa

Fideus mandarin amb wok de verdures, salmó marinat, edamame, shiitake i sèsam(supl. 4€)[1,6,7]
Fideo mandarin con wok de verduras, salmón marinado, edamame, shiitake y sésamo(supl. 4€)

PRINCIPAL

Caneló de carbassó, soja, xampinyons i soubise de llet d'ametlles[1,2,3,6]
Canelón de calabacín, soja, champiñones y soubise de leche de almendras

Bacallà confitat amb pilpil i samfaina[1,6,7]
Bacalao confitado con pilpil y sanfaina

Ploma ibèrica a la planxa amb cremós de coliflor i espàrrecs verds
Pluma ibérica a la plancha, cremoso de coliflor y espárragos trigueros

Filet de vedella amb mini verdures i demi-glace(supl. 9 eur)[1,5]
Solomillo con mini verduras y demi-glace (supl. 9 eur)

POSTRE

Tarta fina de poma amb gelat de galeta Lotus
Tarta fina de manzana con helado de galleta Lotus

Escuma de xocolata amb gelat de fava tonka[2]
Espuma de chocolate con helado de haba toncao

Flam cremós amb chantilly de vainilla[2]
Flan cremoso con chantillí de vainilla

Fruita fresca tallada | Fruta fresca cortada[1,2,3,4,5,6,7]

From Monday to Friday

LUNCH MENU

Available from 1 to 3 pm

MAIN COURSE + STARTER **OR** DESSERT **OR** CAFÉ GOURMAND — 32 EUR

Bread and filtered water included

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT **OR** CAFÉ GOURMAND — 39 EUR

Bread and filtered water included

STARTER

Cream of confit artichokes with butifarra de perol sausage and wild mushrooms[5]
Braised clams with Ganxet beans[5,6]
Barcelona-style rigatoni
Mandarin noodles with vegetable wok, marinated salmon, edamame, shiitake mushrooms and sesame (supp. 4€)[1,6,7]

MAIN COURSE

Zucchini cannelloni with soy, mushrooms and almond milk soubise[1,2,3,6]
Confit cod with pilpil sauce and ratatouille-style vegetables[1,6,7]
Grilled Iberian pork plumuma with cauliflower purée and green asparagus
Beef tenderloin with baby vegetables and demi-glace sauce (supp. 9€)[1,5]

DESSERT

Thin Apple Tart with Lotus Biscuit Ice Cream
Chocolate Foam with Tonka Bean Ice Cream[2]
Creamy Flan with Vanilla Chantilly Cream[2]
Fresh sliced fruit[1,2,3,4,5,6,7]

1	Heathy Sa Sano	2	Vegetarian Vegetarià Vegetariano	3	Vegan Vegà Vegano	4	Organic Orgànic Orgánico	5	Gluten free Sense gluten Sin gluten	6	Lactose free Sense lactosa Sin lactosa	7	Fat free Sense greix Sin grasa

If you have any allergies or food intolerance, a menu with allergens is at your disposal.
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

Take away containers are provided by the establishment for customers wishing to take their meal to-go
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

All our fish, cocoa, coffee and tea are sustainable certified products.
Tots els nostres peixos, cacaos, cafès i tes són productes amb certificat sostenible
Todos nuestros pescados, cacaos, cafés y tés son productos con certificado de sostenibilidad

The menu is intended for the whole table | El menú ha de ser a taula completa | El menú tienen que ser a mesa completa