



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA



ACTIVITATS · GASTRONOMIA
ACTIVIDADES · Gastronomía | ACTIVITIES · Gastronomy

17 DE DESEMBRE | DICIEMBRE
17 December

WINE DINNER BY BILLECART SALMON

Comenceu la temporada festiva amb un esclat de sabors i emocions, gaudint d'un encantador sopar maridat amb els exquisits xampanyes Billecart-Salmon. Gaudiu d'una experiència culinària que farà d'aquest Nadal una celebració plena de sabor i tradició!

Comience la temporada festiva con un estallido de sabores y emociones, disfrutando de una encantadora cena maridada con los exquisitos champanes Billecart-Salmon. ¡Disfrute de una experiencia culinaria que hará de esta Navidad una celebración llena de sabor y tradición!

Begin the festive season with an explosion of flavors and emotions. Delight in a sumptuous dinner perfectly paired with exquisite Billecart-Salmon champagnes. Experience a culinary journey that makes this end of year a true celebration of taste and tradition.

De 20:30 a 23h | From 8:30 to 11 pm

160 EUR

APERITIU | APERITIVO | APPETIZER

Panipuri de salmó
Panipuri de salmón | *Salmon panipuri*

maridat amb | maridado con | paired with
BILLECART-SALMON, LE RÉSERVE

ENTRANT | ENTRANTE | STARTER

Vieira amb crema de coliflor
Vieira con crema de coliflor | *Scallop with cauliflower cream*

maridat amb | maridado con | paired with
BILLECART-SALMON, LE ROSÉ

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAINS

Tataki de tonyina
Tataki de atún | *Tuna tataki*

maridat amb | maridado con | paired with
BILLECART-SALMON, BLANC DE BLANCS

Cérvol amb puré d'api-rave
Ciervo con puré de apionabo | *Venison with celeriac purée*

maridat amb | maridado con | paired with
BILLECART-SALMON, CUVÉE ELISABETH 2012

Un xampany selecte serà servit adicionalment en aquest pas
Un champagne selecto será servido adicionalmente en este pase
A distinguished champagne will additionally be served during this course

PREPOSTRES | PREPOSTRE | PRE-DESSERT

Escuma de iogurt amb mango
Espuma de yogur con mango | *Yoghurt foam with mango*

POSTRES | POSTRE | DESSERT

Xocolata i avellanes
Chocolate y avellanas | *Chocolate and hazelnuts*

maridat amb | maridado con | paired with
BILLECART-SALMON, LE SOUS BOIS

Petits fours