

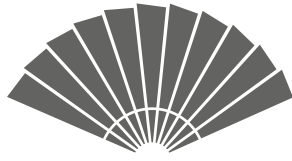
**Menús
de Nadal**

**Menús
de Navidad**

2014/2015



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA



MANDARIN ORIENTAL

BARCELONA

Molt bones festes!

Aquestes festes, esperem poder donar-los la benvinguda a Mandarin Oriental, Barcelona. Tant si estan allotjats a l'hotel com si visiten els nostres restaurants o gaudeixen del nostre exclusiu Spa, desitgem que visquin una experiència inoblidable entre nosaltres.

Bon Nadal i un molt feliç any 2015.

¡Felices fiestas!

Estas fiestas esperamos poder darles la bienvenida en Mandarin Oriental, Barcelona. Tanto si están alojados en el hotel como si visitan nuestros restaurantes o disfrutan de nuestro exclusivo Spa, deseamos que vivan una experiencia inolvidable entre nosotros.

Feliz Navidad y un muy feliz año 2015.



*Molt bones festes!
¡Felices fiestas!*



Arbre dels Desigs Árbol de los Deseos



Aquest any, a Mandarin Oriental, Barcelona tornem a tenir un arbre de Nadal molt especial.

La Fundació *Soñar Despierto* ens ha ajudat a descobrir quins regals han demanat als Reis d'Orient els nens dels centres d'acollida de tot Catalunya.

Les cartes estaran penjades al nostre Arbre dels Desigs per tal que enguany, entre tots els que hi puguem col·laborar, fem realitat tots els seus somnis.

Este año, en Mandarin Oriental, Barcelona volvemos a tener un árbol de Navidad muy especial.

La Fundación *Soñar Despierto* nos ha ayudado a descubrir qué regalos han pedido a los Reyes Magos los niños de los centros de acogida de toda Cataluña.

Las cartas estarán colgadas en nuestro Árbol de los Deseos para que este año, entre todos los que podamos colaborar, hagamos realidad todos sus sueños.

Menús Nadal Menús Navidad 2014/2015

Mandarin Oriental, Barcelona
Passeig de Gràcia, 38-40
08007 Barcelona
T +34 93 151 88 88
mandarinoriental.com

BistrEau d'Ángel León
T +34 93 151 87 83
mobcn-bistreau@mohg.com

Restaurant Moments
T +34 93 151 87 81
mobcn-moments@mohg.com

Els menús poden variar degut a la disponibilitat dels ingredients durant la temporada de Nadal. Los menús pueden sufrir modificaciones según la disponibilidad de los ingredientes en Navidades.



Raül Balam Ruscalleda
Carme Ruscalleda



El Nadal són moments per compartir, moments per il·lusionar-se, moments per gaudir, moments de tradicions i molts moments al voltant d'una taula. Així es el nostre Nadal; sempre envoltats d'aquelles aromes que ens recorden que estem junts, com el perfum de l'escudella fent xup-xup, el gall d'indi rostint-se al forn, la taula engalanada i tots mudats per a l'ocasió; perquè la gastronomia sempre ens ha ajudat a unir els qui més estimem.

Las Navidades son momentos para compartir, momentos para ilusionarse, momentos para disfrutar, momentos de tradiciones y muchos momentos alrededor de una mesa. Así es nuestra Navidad, siempre acompañados por aquellos aromas que nos recuerdan que estamos juntos, como el perfume de la escudella cociéndose a fuego lento, el pavo asándose en el horno, la mesa engalanada y todos bien acicalados para la ocasión; porque la gastronomía siempre nos ha ayudado a unir a aquellos a quienes más amamos.



Ismael Alonso
Ángel León



Olor i sabors que evocuen records de família, d'amistat... records deliciosos per compartir i gaudir any rere any. Així entenem el Nadal, sempre prop de la taula, amb la calor dels fogons. Cuinant entre amics i per a amics.

Olores y sabores que evocan recuerdos de familia, de amistad... recuerdos deliciosos para compartir y disfrutar año tras año. Así entendemos la Navidad, siempre cerca de la mesa, con el calor de un fogón. Cocinando entre amigos y para amigos.

24/12

Nit de Nadal
Nochebuena



La caixa sorpresa
aperitius especials Nadalencs

Foie gras daurat
vegetals, fruita i daus cruixents

Transparència marina
aigua de mar, anguila i angules

Coca d'escamarlans
hortalisses, mozzarella i orenga

Vieires
i carxofes en textures

Roger
cítrics i arrels

Anfós
carbassa i olives

Llom de xai lletó dels Pirineus
rösti coulant de pastanaga, patata i formatge manxec

Els 5 formatges de desembre
amb 5 contrastos de cuina dolça

Refrescant
Calisay - passió

Nadala popular
xocolata, herbes aromàtiques i fruita confitada

El carro de torrons artesans
els creatius i els tradicionals

La caja sorpresa
aperitivos especiales Navideños

Foie gras dorado
vegetales, fruta y dados crujientes

Transparencia marina
agua de mar, anguila y angulas

Coca de cigalas
hortalizas, mozzarella y orégano

Vieiras
y alcachofas en texturas

Salmonete
cítricos y raíces

Mero
calabaza y olivas

Lomo de cordero lechal de los Pirineos
rösti coulant de zanahoria, patata y queso manchego

Los 5 quesos de diciembre
con 5 contrastes de cocina dulce

Refrescante
Calisay - pasión

Villancico popular
chocolate, hierbas aromáticas y fruta confitada

El carro de turrónes artesanos
los creativos y los tradicionales

24/12

Nit de Nadal
Nochebuena



Aperitius
Temaki de ventresca de tonyina
Ostra japonesa en escabetch tebi
Matrimoni de remolatxa, crema de llet i caviar

Entrants
Cansalada de pop, emulsió de patata cuita en la seva aigua
Arròs mar i muntanya d'espardenyes i cansalada del coll

Espatlla de xai lletó, amanida d'anisats i emulsió de crema de formatge

Prepostres
Poma, api i fonoll

Postres
Xocolata negra, fruits vermells

Aperitivos
Temaki de ventresca de atún
Ostión en escabeche templado
Matrimonio de remolacha, crème fraîche y caviar

Entrantes
Panceta de pulpo, emulsión de patata cocida en su agua
Arroz mar y montaña de espardeñas y papada

Paletilla de cordero lechal, ensalada de anisados y emulsión de queso crema

Pre-postre
Manzana, apio e hinojo

Postre
Chocolate negro, frutos rojos

185€ pp
260€ pp amb maridatge de vins / con maridaje de vinos
10% IVA Inclòs / Incluido

95€ pp
45€ nens de 4 a 11 anys / niños de 4 a 11 años
10% IVA Inclòs / Incluido
begudes no incloses / bebidas no incluidas

25/12

Dia de Nadal

Día de Navidad



La caixa sorpresa
aperitius especials Nadalencs

Cues d'escamarlà
chayote i llet de tigre

Cruixent de shitake
arròs i pernil Joselito

Escudella
especial celebració de Nadal

Carn d'olla
terrina tofonada amb escarola i api

Orada salvatge
albergínia, cactus i agredolç de figa de moro

Pintada Nadalenca
a la catalana, amb fruita confitada

Refrescant
meló de colors

Ikebana d'hibern
xocolata blanca i negre, flors i vegetals

El carro de torrons artesans
els creatius i els tradicionals

La caja sorpresa
aperitivos especiales Navideños

Colas de cigala
chayote y leche de tigre

Crujiente de shitake
arroz y jamón Joselito

"Escudella"
especial celebración de Navidad

"Carn d'olla"
terrina trufada con escarola y apio

Dorada salvaje
berenjena, cactus y agridulce de higo chumbo

Pintada Navideña
a la catalana, con fruta confitada

Refrescante
melón de colores

Ikebana de invierno
chocolate blanco y negro, flores y vegetales

El carro de turrones artesanos
los creativos y los tradicionales

25/12

Dia de Nadal

Día de Navidad



Aperitius

Trita de gambetes

Gamba vermella lleugerament cuita amb el seu babó emulsionat.

Bombó de fetge d'ànec i mango

Entrants

Vieires a la bourguignonne

Escudella i carn d'olla

Turbot en brases d'olives, suc fosc de les espines i Parmentier tofonat

Prepostres

Llimona, recuit i bergamota

Postres

Pastís Tatin

Aperitivos

Tortillita de camarón

Gamba roja ligeramente cocida y acompañada de su coral emulsionado

Bombón de hígado de pato y mango

Entrantes

Vieiras a la bourguignonne

"Escudella" y "carn d'olla"

Rodaballo en brases de aceitunas, jugo oscuro de sus espinas y Parmentier trufado

Pre-postre

Limón, cuajada y bergamota

Postre

Tarta Tatin



185€ pp
260€ pp amb maridatge de vins / con maridaje de vinos
10% IVA Inclòs / Incluido

95€ pp
45€ nens de 4 a 11 anys / niños de 4 a 11 años
10% IVA Inclòs / Incluido
begudes no incloses / bebidas no incluidas

26/12

Sant Esteve
San Esteban



La caixa sorpresa
aperitius especials Nadalencs

Tonyina
nori, arròs i wasabi

Popets
saltejats amb pèsols

Oliaigo
llagostins i poma amb vi dolç

Sant Pere
curry suau, carbassó i eringui

Canelons
d'un rostit de tres carns i tòfona
Melanosporum

Refrescant
Aromes de Montserrat i farigola

Petó d'ametlla
escuma d'ametlla i gelat d'aigua de mar

Joc de xocolates
cacao de tres orígens amb fruits vermells

El carro de torrons artesans
els creatius i els tradicionals

La caja sorpresa
aperitivos especiales Navideños

Atún
nori, arroz y wasabi

Pulпитos
salteados con guisantes

Oliaigo
langostinos y manzana con vino dulce

San Pedro
curry suave, calabacín y eringui

Canelones
de un asado de tres carnes y trufa
Melanosporum

Refrescante
Aromas de Montserrat y tomillo

Beso de almendra
espuma de almendra y helado de agua de mar

Juego de chocolates
cacao de tres orígenes con frutos rojos

El carro de turrone artesanos
los creativos y los tradicionales

26/12

Sant Esteve
San Esteban



Aperitius
Cloïsses de carril amb vodka i cítrics

Làmines d'escamarlà, alls tendres envinagrats i
cogombre
Tataki de ventresca

Amanida capresse marina

**Canelons de carn d'olla, pamesà gratinat i
escuma tofonada**

Prepostres
Iogurt, flor de taronger i fruites

Postres
Pastís tebi d'ametlla

Aperitivos
Almejas de carril con vodka y cítricos
Tiradito de cigala, ajos tiernos encurtidos y
pepino
Tataki de ventresca

Ensalada caprese marina

**Canelones de "carn d'olla", gratén de
pamesano y espuma trufada**

Pre-postre
Yogurt, azahar y frutas

Postre
Pastel tibio de almendra

185€ pp
260€ pp amb maridatge de vins / con maridaje de vinos
10% IVA Inclòs / Incluido

70€ pp
35€ nens de 4 a 11 anys / niños de 4 a 11 años
10% IVA Inclòs / Incluido
begudes no incloses / bebidas no incluidas

31/12

Cap d'Any
Fin de Año



La caixa sorpresa
aperitius especials Nadalencs

Dashi de Romesco
calamar i shiso

Coca de llamàntol
hortalisses, mozzarella i herbes aromàtiques

Foie gras
amb contrastes dolços, àcids i picants

Truita a la rusa
blini amb vodka i caviar gran reserva

Espardenyes
i carbasses de colors

Llobarro
amb salsa juvert, albergínia i bombons de julivert

Cabirol
castanyes i daikon

Els 5 formatges de gener 2015
amb 5 contrastos de cuina dolça

Refrescant
de pinya, coco, kiwi i tabasco

Gelat de tòfona Melanosporum
sobre pa de pessic de xocolata calenta

Els raïms de la sort
els naturals i els "tecnò"

El carro de torrons artesans
els creatius i els tradicionals

La caja sorpresa
aperitivos especiales Navideños

Dashi de Romesco
calamar y shiso

Coca de bogavante
hortalizas, mozzarella y hierbas aromáticas

Foie gras
con contrastes dulces, ácidos y picantes

Tortilla a la rusa
blini con vodka y caviar gran reserva

Espardeñas
y calabazas de colores

Lubina
con salsa juvert, berenjena y bombones de perejil

Corzo
castañas y daikon

Los 5 quesos de enero 2015
con 5 contrastes de cocina dulce

Refrescante
de piña, coco, kiwi y tabasco

Helado de trufa Melanosporum
sobre bizcocho de chocolate caliente

Las uvas de la suerte
las naturales y las "tecnò"

El carro de turrónes artesanos
los creativos y los tradicionales

31/12

Cap d'Any
Fin de Año



Rovells de gallina jove, caviar i brots de mostassa
Eriçó d'anisats gratinats
Merenga d'ostra
Sopa de pèsols, peus de cabra i ibèrics

El llamàntol
servit en fins resquills, crema d'ametlles, api i tomàquet sec

Foie gras
a la royale de poma en osmosi de cava i brots de pèsols

Lluç de Celeiro
en una sopa ibèrica, "migas" cruixents i ceps laminats

Filet
terra de castanyes, suc reduït, nap daicon en amanida tofonada

Selecció de formatges 2015, brioix de nous i confitures casolanes

Postres
Dotze raïms, dotze espècies

Yemas de gallina joven, caviar y brotes de mostaza
Erizo en gratén de anisados
Merengue de ostra
Sopa de guisantes, percebes e ibèrics

El bogavante
servido en finas lascas, crema de almendras y apio nabo y tomate seco

Foie gras
a la royale, manzana en ósmosis de cava y brotes de guisantes

Merluza de Celeiro
en una sopa ibèrica, migas cruixents i ceps laminats

Solomillo
tierra de castañas, jugo reducido, nabo daicon en ensalada trufada

Selección de quesos 2015, brioche de nueces y confituras caseras

Postre
Doce uvas, doce especias

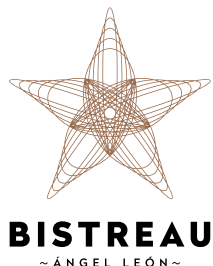
350€ pp
465€ pp amb maridatge de vins / con maridaje de vinos
10% IVA Inclòs / Incluido

340€ pp
amb maridatge de vins / con maridaje de vinos
150€ nens de 4 a 11 anys / niños de 4 a 11 años
10% IVA Inclòs / Incluido

01/01/15

New Year's Eve Brunch

Brunch de Cap d'Any



Buffet

Estació de marisc, crus, ceviches i fumats
Ostres al natural
Llagostins cuits en aigua de mar
Ceviche de gamba vermella
Navalles del Delta de l'Ebre "mariandás"
Truita i salmó fumar
Nigiri d'anguila fumada
Estació d'embotits ibèrics
Roast beef de wuagy
Formatge artesà de temporada, confitures i pa brioche
Royal de fetge d'ànec, garrapinyades i cibulet
Amanida caprese a la nostra manera
Amanida de pasta fresca tofonada
Amanida de formatge de cabra, tomàquet sec i tabule

Calents emplatats des de cuina

Arròs mar i muntanya d'espardenyes i colomí
Lluç en suc verd marí, cloïsses i espàrrecs
Espotlla de xai lletó rostida i desossada
Sopa de ceba tofonada

Postres

A l'estació. Per compartir

Individual:

Croissant
Pain au chocolat
Muffins
Brioche / praliné
Núvols de sucre
Piruletes
Roques de fruits secs
Torrans
Verrines de Maracuyà / xocolata blanca
Verrines de fruits secs / xocolata negra

Buffet

Estación de mariscos, crudos, ceviches y ahumados.
Ostras al natural
Langostinos cocidos en agua de mar
Ceviche de gamba roja
Navajitas del Delta del Ebro mariandás
Trucha y salmón ahumado
Nigiri de anguila ahumada
Estación de embutidos ibéricos
Roast beef de wuagy
Queso artesano de temporada, confituras y pan brioche
Royal de hígado de pato, garrapiñados y cebollino
Ensalada de caprese a nuestra manera
Ensalada de pasta fresca trufada
Ensalada de queso de cabra, tomate seco y tabule

Calientes emplatados desde cocina

Arroz mar y montaña de espardenyas y pichón
Merluza en jugo verde marino, almejas y espárragos
Paletilla de cordero lechal asado y deshuesado
Sopa de cebolla trufada

Postres

En estación. Para compartir

Individual:

Croissant
Pain au chocolat
Muffins
Pan de leche / praliné
Marshmallows
Piruletas
Rocas frutos secos
Turrones
Verrines de maracuyá / chocolate blanco
Verrines de frutos rojos / chocolate negro

06/01/15

Dinar de Reis

Comida de Reyes



Escuma de patata, ou i ous de peix

Caneló de mango, crema de formatge i fetge d'ànec

Escopinyes escaldades i lacades

Royale d'escamarlans, garrapinyades i emulsió de citronel-la

Llenguado a la meunière de "manteca colorá"

Llom alt de bou a la brasa, all negre i ceba de platillo

Prepostres

Fisherman coco i maduixa

Postres

Cremós d'ametlla, sorbet de taronja confitada i escuma de caramel

Espuma de patata, huevo y hueva

Canelón de mango, queso crema e hígado de pato

Berberechos escalfados y lacados

Royal de cigalas, garrapiñados y emulsión de lemon-grass

Lenguado a la meunière de manteca colorá

Lomo alto de buey a la brasa, ajo negro y cebolla de platillo

Pre-postre

Fisherman coco y fresa

Postre

Cremoso de almendra, sorbete de naranja confitada y espuma de caramelo

110€ pp
60€ nens de 4 a 11 anys / niños de 4 a 11 años
10% IVA Inclòs / Incluido
begudes no incloses / bebidas no incluidas

90€ pp
10% IVA Inclòs / Incluido
begudes no incloses / bebidas no incluidas



Regala Mandarin Oriental, Barcelona

Un sopar a BistrEau

Una cena en BistrEau

Un menú degustació
a La Mesa d'Àngel León

Un menú degustación
en La Mesa de Ángel León

Un menú degustació al
restaurant Moments

Un menú degustación en el
restaurante Moments

Un còctel al Banker's Bar

Un cóctel en el Banker's Bar

El perfum Mediterranean
Memories de Ramón Monegal,
creat exclusivament per
Mandarin Oriental, Barcelona

El perfume Mediterranean
Memories de Ramón Monegal,
creado exclusivamente para
Mandarin Oriental, Barcelona

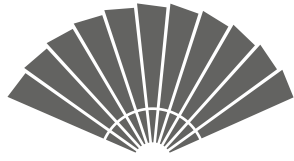
Un massatge al Spa

Un masaje en el Spa

Un cap de setmana diferent

Un fin de semana diferente





MANDARIN ORIENTAL

BARCELONA

