



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

Christmas Menu
Menús Navidad
2011/2012



Christmas Day Menu

Menú Día de Navidad



Traditional Christmas broth
with stuffed galet pasta shells

•

Cannelloni stuffed with roast
meat and plenty of black truffle

•

Sea and mountain casserole with
lobster and free range chicken

•

Bûche de Noël

•

Catalan wafers, turrón almond
sweets with muscatel

Escudella de Navidad
con galets rellenos

•

Canelones de carne rustida
con mucha trufa negra

•

Mar y montaña de pollo
de corral y bogavante

•

Bûche de Noël

•

Neulas y turrones
con moscatel

90€ pp

45€ children from 5 to 11 years old / niños de 5 a 11 años

8% VAT Included / IVA Incluido

drinks not included / bebidas no incluidas



Christmas Day Menu Menú Día de Navidad



The 4 appetizers of the micro-menu

•

Shrimp tartar

Olives, cherry and beans

•

Christmas soup

Stuffed pasta shells, sausage's star,
meat pellets

•

Foie gras with quince

•

Sea cucumbers with artichokes

•

Crayfish stew with potato buffet

•

Guinea fowl stuffed

Plums, apricots, pine nuts, apple

•

Pears in wine

Vanilla soup

•

Chocolate

Christmas Special

•

Wafers and nougat

•

The pastry divertimenti

Petit fours

Los 4 aperitivos del micro-menú

•

Tártar de langostinos

Aceitunas, judías sastré y cerezas

•

Escudella navideña

Galets rellenos, estrella de butifarra,
pelotillas de carne

•

Foie con membrillo

•

Espardeñas con alcachofas

•

Suquet de cigalas con patata bufet

•

Pintada rellena

Ciruelas, orejones, piñones, manzana

•

Peras al vino

Sopa de vainilla

•

Chocolate

Especial Navidad

•

Neulas y turrones

•

Los divertimientos de pastelería

Petit fours

185€ pp

240€ pp with wine pairing / con maridaje de vinos

8% VAT Included / IVA Incluido



Boxing Day Menu

Especialidades de San Esteban



Catalan broth with stuffed galet
paŝa shells
•
Traditional cannelloni au gratin
•
Palamós prawn casserole
•
Roasted kid goat à l'ancienne
•
Sea and mountain casserole
with chicken and lobster

Escudella con galets rellenos
•
Canelones tradicionales al gratin
•
Suquet de gambas de Palamós
•
Cabrito ruŝtido a la antigua
•
Mar y montaña de
pollo y bogavante

Blanc a la carte menu will include traditional Boxing Day recipes for families to enjoy.

La carta de Blanc incluirá recetas tradicionales de San Esteban para disfrutar en familia.



Sant Esteve Menu

Menú de San Esteban



The 4 appetizers of the micro-menu

-

Galantine

Truffle, pork, bacon

-

Foie with vermouth, potatoes and olives

-

Crayfish rice with vegetables

-

Seabass, pumpkin chutney

-

Traditional Sant Esteve cannelloni

-

5 cheeses of the month

With sweet cuisine contrasts

-

Textures of pineapple

Christmas special

-

Wafers and nougat

-

The pastry divertimenti

Petit fours

Los 4 aperitivos del micro-menú

-

Galantina

Trufada, carne de cerdo, panceta

-

Foie con vermouth, patatas y aceitunas

-

Arroz de cigalas con verduritas

-

Lubina, chutney de calabaza

-

Canelones de San Esteban

-

Los 5 quesos del mes

Selección de cinco quesos
con contraste de cocina dulce

-

Texturas de piña

Especial Navidad

-

Neulas y turrónes

-

Los divertimentos de pastelería

Petit fours

185€ pp

240€ pp with wine pairing / con maridaje de vinos

8% VAT Included / IVA Incluido



New Year's Eve Menu

Menú de Fin de Año



Generous appetizer at table with a bottle of champagne per couple

• Pearl oysters and ginger air

Macaroni stuffed with king crab

Golden egg

Foie with apple

• Auguste Escoffier's black truffle soup

• Sea bass with caviar

• Guinea fowl terrine royale

• Fairground apple

• Petit fours and lucky grapes

• New Year's toast

Bollinger Special Cuveé
AOC Champagne

Pazo de Señoráns Selección de Añada
2005, DO Rías Baixas

Negre de Negres 2009 DOQ Priorat

Party bag, music and dancing until 3 am

Gran aperitivo en mesa con una botella de champagne por pareja

• Ostras perlas y aire de jengibre

Macarrones rellenos de cangrejo de Kamchatka

Huevo de oro

Foie con manzana

• Sopa de trufa negra Auguste Escoffier

• La lubina al caviar

• Pintada en terrina a la royale

• La manzana de feria

• Petits fours y uvas de la suerte

• Brindis de Año Nuevo

Bollinger Special Cuveé
AOC Champagne

Pazo de Señoráns selección de Añada
2005, DO Rías Baixas

Negre de Negres 2009 DOQ Priorat

Cotillón, música y fiesta hasta las 3 am



New Year's Eve Menu

Menú de Fin de Año



The 4 appetizers of the micro-menu

•

Caviar

Russian omelette and vodka

•

Foie with quince

•

Sea cucumbers with artichokes

•

Shrimp tails

Rice, banana, tomato and egg

•

Seabass

Mild curry sauce and coffee

•

Melanosporum truffle

Into coulant meatballs and parmentiers

•

5 cheeses of the month

With sweet cuisine contrasts

•

“Tocinillo de cielo” with pineapple

•

Chocolate desserts

New Year's special

•

Grapes of luck

Natural and technological

•

Wafers and nougat

•

The pastry divertimenti

Petit fours

Los 4 aperitivos del micro-menú

•

Caviar

Tortilla rusa y vodka

•

Foie con membrillo

•

Españeñas con alcachofas del Maresme

•

Colas de gambas

Arroz, plátano, tomate y huevo

•

Lubina

Salsa suave de curry y cordón de café

•

Trufa melanosporum

En Albóndiga coulant y parmentiers

•

Los 5 quesos del mes

Selección de cinco quesos con
contraste de cocina dulce

•

Tocinillo de cielo con piña

•

Poëtre de chocolate

Especial Fin de Año

•

Uvas de la suerte

Natural y tecno

•

Neulas y turrones

•

Los divertimientos de pastelería

Petit fours

350€ pp

425€ pp with wine pairing / con maridaje de vinos

8% VAT Included / IVA Incluido



New Year's Brunch

Brunch de Año Nuevo



From our centre table

Selection of salads and dressings
Selection of fine cheeses
Smoked and Iberian cold cuts
Jabugo ham
Country-style pâté

Soups

Chicken and chestnut broth
with egg ravioli
Pumpkin cream soup with
fresh cheese

New Year's specialities

Grand seafood platter
Dim sum assortment
Fish and seafood rice casserole
Fisherman-style fideuà noodles
Sirloin steak, roast beef style
Rack of suckling lamb aux fines herbes

Dessert buffet prepared by
our master pastry chef

Desde nuestra mesa central

Surtido de ensaladas y aderezos
Selección de quesos afinados
Ahumados y charcutería ibérica
Jamón de Jabugo
Paté de campaña

Sopas

Caldo de gallina y castañas,
con su ravioli de huevo
Crema de calabaza y queso fresco

Especiales de Año Nuevo

Grand plateau de fruits de mer
Variedad de dim sums
Arroz caldoso de pescados y mariscos
Fideuà al estilo de pescadores
Faux filet al horno, estilo roast beef
Carré de cordero lechal a las finas hierbas

Gran buffet de postres
del maestro pastelero

95€ pp

45€ children from 5 to 11 years old / niños de 5 a 11 años

8% VAT Included / IVA Incluido

drinks not included / bebidas no incluidas



New Year's Menu

Menú de Año Nuevo



The 4 appetizers of the micro-menu

•

Shrimp tartar

Olives, cherry and beans

•

Christmas soup

Stuffed pasta shells, sausage's star, meat pellets

•

Foie gras with quince

•

Sea cucumbers with artichokes

•

Crayfish stew with potato buffet

•

Guinea fowl stuffed

Plums, apricots, pine nuts, apple

•

Pears in wine

Vanilla soup

•

Chocolate

Christmas Special

•

Wafers and nougat

•

The pastry divertimenti

Petit fours

Los 4 aperitivos del micro-menú

•

Tártar de langostinos

Aceitunas, judías sastré y cerezas

•

Escudella navideña

Galets rellenos, estrella de butifarra, pelotillas de carne

•

Foie con membrillo

•

Espardeñas con alcachofas

•

Suquet de cigalas con patata bufet

•

Pintada rellena

Ciruelas, orejones, piñones, manzana

•

Peras al vino

Sopa de vainilla

•

Chocolate

Especial Navidad

•

Neulas y turrones

•

Los divertimientos de pastelería

Petit fours

185€ pp

240€ pp with wine pairing / con maridaje de vinos

8% VAT Included / IVA Incluido

Mandarin Oriental, Barcelona

Passeig de Gràcia, 38-40

08007 Barcelona

T+34931518888

mobcn-events@mohg.com

www.mandarinoriental.com

Blanc Restaurant Brasserie

T+34 93 151 87 83

mobcn-blanc@mohg.com

Restaurant Moments

T+34 93 151 87 81

mobcn-moments@mohg.com