



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA



L'ARQUITECTURA DE NADAL

2026 — 2027

"Res és inventat,
perquè està escrit en la,
naturalesa primer.

Antoni Gaudí

ELS FONAMENTS | LOS FUNDAMENTOS | THE FOUNDATIONS

L'ARQUITECTURA DE NADAL

LA ARQUITECTURA DE NAVIDAD
THE ARCHITECTURE OF CHRISTMAS

Diuen que Barcelona és una de les poques ciutats on l'arquitectura es va atrevir a doblegar-se – on les columnes s'inclinen com si haguessin après a créixer d'un arbre, i les cornises dibuixen corbes que semblen jugar amb la gravetat, no seguir-la.

Aquest Nadal, a Mandarin Oriental, hem volgut construir amb aquesta mateixa mirada. No decorem: aixequem. Cada racó de l'hotel es converteix en una peça d'una arquitectura pensada expressament per a aquesta temporada – estructures que pengen del sostre com si haguessin crescut soles, objectes que semblen haver trobat per fi el seu lloc, una llum que no s'imposa, sinó que acompanya.

En diem l'Arquitectura del Nadal. I, com tota bona arquitectura, es descobreix a poc a poc – sala a sala, gest a gest.

Aquesta temporada, hem convidat el millor ofici de la ciutat a ajudar-nos a construir-la.

Benvinguts. La construcció ja ha començat.



JEAN PHILIPPE MOSER
General Manager

Dicen que Barcelona es una de las pocas ciudades donde la arquitectura se atrevió a doblarse – donde las columnas se inclinan como si hubieran aprendido a crecer de un árbol, y las cornisas dibujan curvas que parecen jugar con la gravedad, no seguirla.

Esta Navidad, en Mandarin Oriental, hemos querido construir con esa misma mirada. No decoramos: levantamos. Cada rincón del hotel se convierte en una pieza de una arquitectura pensada expresamente para esta temporada – estructuras que cuelgan del techo como si hubieran crecido solas, objetos que parecen haber encontrado por fin su lugar, una luz que no se impone, sino que acompaña.

La llamamos la Arquitectura de la Navidad. Y, como toda buena arquitectura, se descubre poco a poco – sala a sala, gesto a gesto.

Esta temporada, hemos invitado al mejor oficio de la ciudad a ayudarnos a construirla.

Bienvenidos. La construcción ya ha empezado.

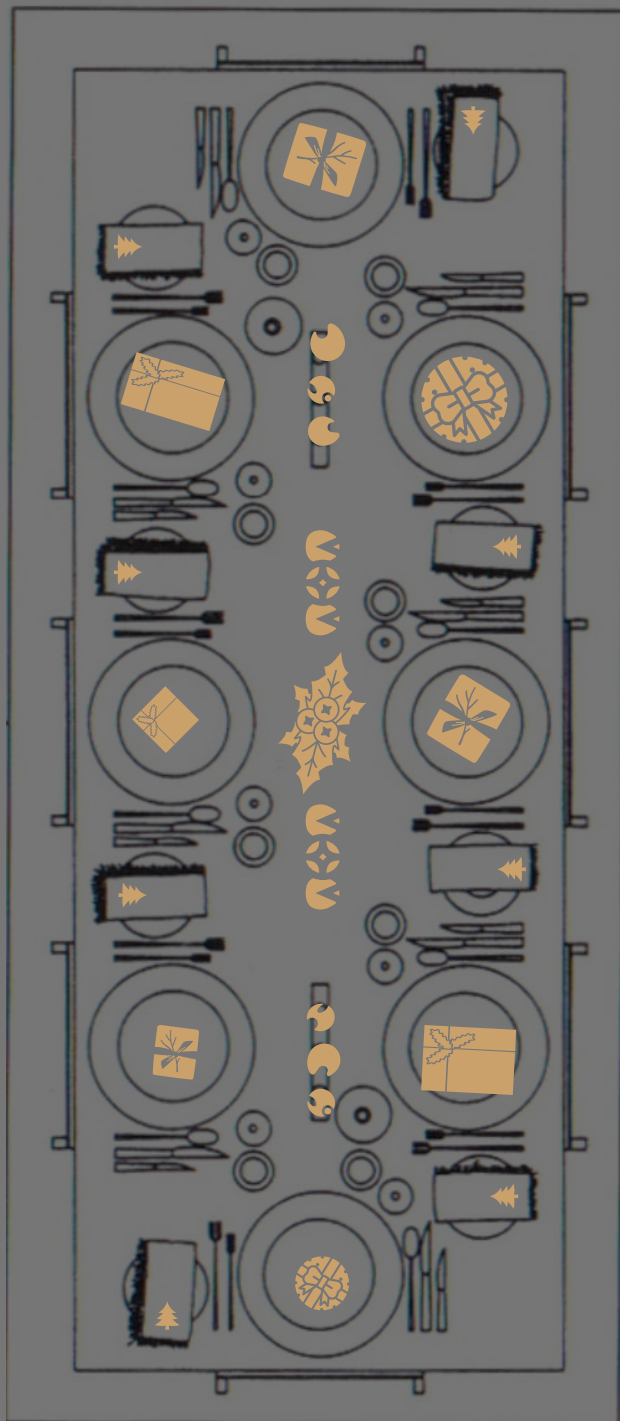
They say Barcelona is one of the few cities where architecture once dared to bend – where columns lean as if they'd learned to grow from a tree, and cornices trace curves that seem to play with gravity, rather than follow it.

This Christmas, at Mandarin Oriental, we wanted to build with that same eye. We don't decorate: we build. Every corner of the hotel becomes a piece of an architecture created especially for this season – structures that hang from the ceiling as if they'd grown there on their own, objects that finally seem to have found their place, a light that never imposes itself, only accompanies.

We call it Architecture of Christmas. And like all good architecture, it reveals itself slowly – room by room, gesture by gesture.

This season, we've invited the city's finest craftsmanship to help us build it.

Welcome. The building has already begun.



ACTE 1 | ACTO 1 | CHAPTER 1

LA TAULA ES PARA

LA MESA PUESTA
THE TABLE SET

IL·LUSTRACIÓ/ILUSTRACIÓN DE:
ILLUSTRATION BY:

SARAH WIGGLESWORTH

Il·lustració cedida amb l'autorització de l'artista per al brochure de nadal de Mandarin Oriental, Barcelona, capturant l'escalf, l'elegància i l'esperit festiu de la temporada a través del seu distintiu llenguatge visual.

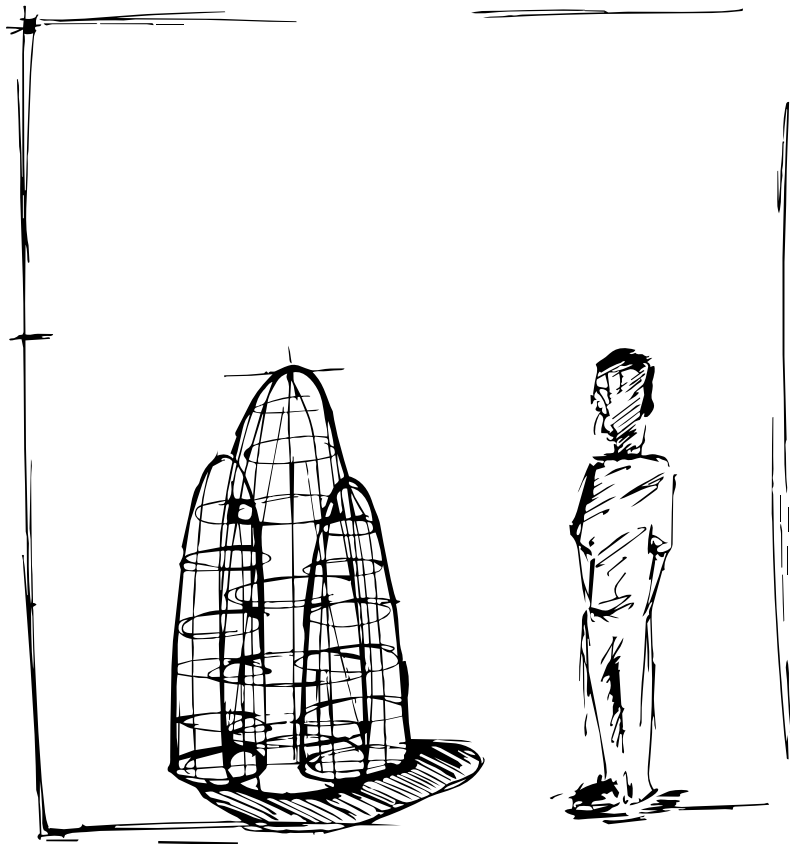
Ilustración cedida con la autorización de la artista para el brochure festivo de Mandarin Oriental, Barcelona, capturando la elegancia, el estilo y el concepto festivo de la temporada a través de su distintivo lenguaje visual.

Illustration reproduced with the artist's permission for Mandarin Oriental, Barcelona's festive brochure, capturing the warmth, elegance and festive spirit of the season through her distinctive visual language.

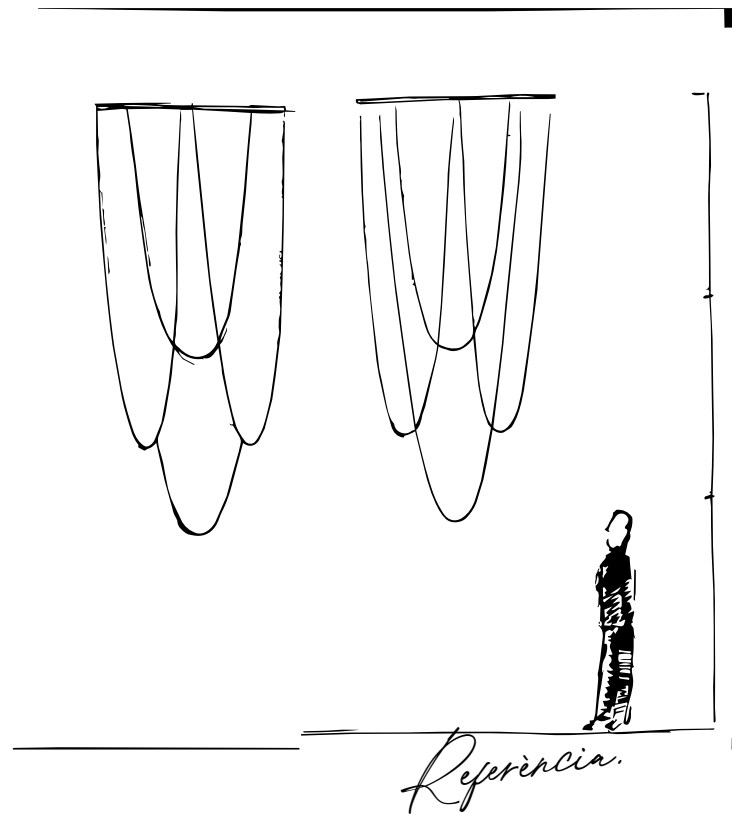
L' ESTRUCTURA | LA ESTRUCTURA | THE STRUCTURE

BD BARCELONA

Arbre de Nadal.



*Arbre de Nadal
invertit a Blanc.*



Dues peces. Un mateix pensament arquitectònic, desdoblecat en dues matèries oposades.

A Blanc, la gravetat es converteix en forma: un teixit de cadenes cau des del sostre, aprimant-se en catenàries pures. Sota, un mirall repeteix el dibuix boca avall – i el que era només una caiguda es converteix, per un instant, en un arc. És el mateix gest que Antoni Gaudí va utilitzar fa més d'un segle en les seves maquetes funiculars per a trobar les corbes perfectes d'un arc: deixar que la gravetat dibuixi la forma, i després girar-la.

Al lobby, el mateix impuls s'inverteix cap amunt: un conjunt de formes ceràmiques, impreses en tres dimensions, s'eleva com si volgués créixer cap a la llum. Al sostre, el mirall que ja forma part de l'espai multiplica la seva silueta, i torna a jugar amb el mateix llenguatge d'arcs i reflexos.

Una cau, l'altra s'eleva. Una és flexible, l'altra és massissa. Comparteixen, no obstant això, la mateixa sintaxi – vertical, radiant, artesanal – signada per BD Barcelona, l'editora de mobles que dona forma al disseny d'aquesta ciutat des de 1972.

Dues estructures. Un mateix reflex.
I on hi ha estructura, aviat hi haurà objecte.

Dos piezas. Un mismo pensamiento arquitectónico, desdoblado en dos materias opuestas.

En Blanc, la gravedad se convierte en forma: un tejido de cadenas cae desde del techo, adelgazándose en catenarias puras. Debajo, un espejo repite el dibujo boca abajo – y lo que era solo una caída se convierte, por un instante, en un arco. Es el mismo gesto que Antoni Gaudí utilizó hace más de un siglo en sus maquetas funiculares para encontrar las curvas perfectas de un arco: dejar que la gravedad dibuje la forma, y después girarla.

En el lobby, el mismo impulso se invierte hacia arriba: un conjunto de formas cerámicas, impresas en tres dimensiones, se eleva como si quisiera crecer hacia la luz. En el techo, el espejo que ya forma parte del espacio multiplica su silueta, y vuelve a jugar con el mismo lenguaje de arcos y reflejos.

Una cae, la otra se eleva. Una es flexible, la otra es maciza. Comparten, sin embargo, la misma sintaxis – vertical, radiante, artesanal – firmada por BD Barcelona, la editora de muebles que da forma al diseño de esta ciudad desde 1972.

Dos estructuras. Un mismo reflejo.
Y donde hay estructura, pronto habrá objeto.

Two pieces. A single architectural thought, unfolded into two opposing materials.

At Blanc, gravity becomes form: a mesh of chains falls from the ceiling, tapering into pure catenaries. Below, a mirror repeats the drawing upside down – and what was only a fall becomes, for an instant, an arch. It's the same gesture Antoni Gaudí used more than a century ago in his hanging funicular models to find the perfect curve of an arch: let gravity draw the shape, then turn it over.

In the lobby, the same impulse reverses upward: a cluster of ceramic forms, 3D-printed, rises as if reaching for the light. Above, the mirror already built into the space multiplies its silhouette, playing once again with the same language of arches and reflections.

One falls, the other rises. One is flexible, the other solid. Yet both share the same syntax – vertical, radiant, hand-crafted – signed by BD Barcelona, a furniture design company that has shaped this city's design since 1972.

*Two structures. One reflection.
And where there is structure, object will soon follow*

L' OBJECTE | EL OBJETO | THE OBJECT

FORNASETTI



Tètera amb cara.

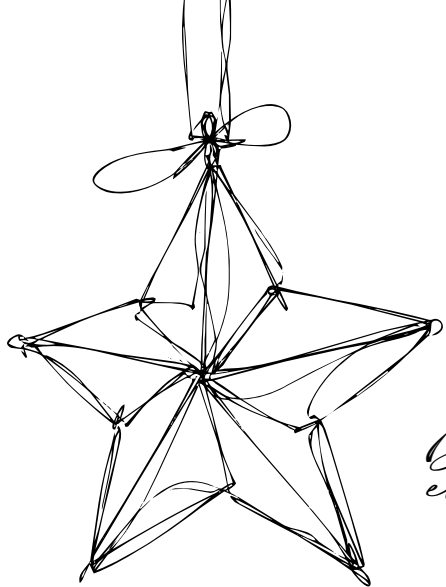


L'arquitectura és molt més que una estructura; també viu en els objectes que habiten els espais i donen forma als moments que compartim. Aquest Nadal, Mandarin Oriental, Barcelona i Fornasetti es troben en aquesta idea compartida, celebrant la bellesa de les línies, les proporcions i la imaginació. El seu univers de rostres, sols i arquitectures impossibles es converteix en l'escenari d'un dels moments més dolços de la temporada:

l'Afternoon Tea. Una experiència on disseny, artesania i gastronomia dialoguen al voltant de la taula, transformant el ritual del te en una petita obra d'art.

La arquitectura es mucho más que una estructura; también vive en los objetos que habitan los espacios y dan forma a los momentos que compartimos. Esta Navidad, Mandarin Oriental, Barcelona y Fornasetti se encuentran en esta visión compartida, celebrando la belleza de las líneas, las proporciones y la imaginación. Su universo de rostros, soles y arquitecturas imposibles se convierte en el escenario de uno de los momentos más dulces de la temporada: el Afternoon Tea. Una experiencia donde diseño, artesanía y gastronomía dialogan alrededor de la mesa, transformando el ritual del té en una pequeña obra de arte.

Architecture is far more than a structure; it also lives within the objects that inhabit spaces and shape the moments we share. This festive season, Mandarin Oriental, Barcelona and Fornasetti come together through this shared vision, celebrating the beauty of lines, proportions and imagination. Its universe of faces, suns and impossible architectures becomes the setting for one of the sweetest moments of the season: Afternoon Tea. An experience where design, craftsmanship and gastronomy come together around the table, transforming the tea ritual into a small work of art.



*Demana
el teu desig.*

EL DESIG | EL DESEO | THE WHISH

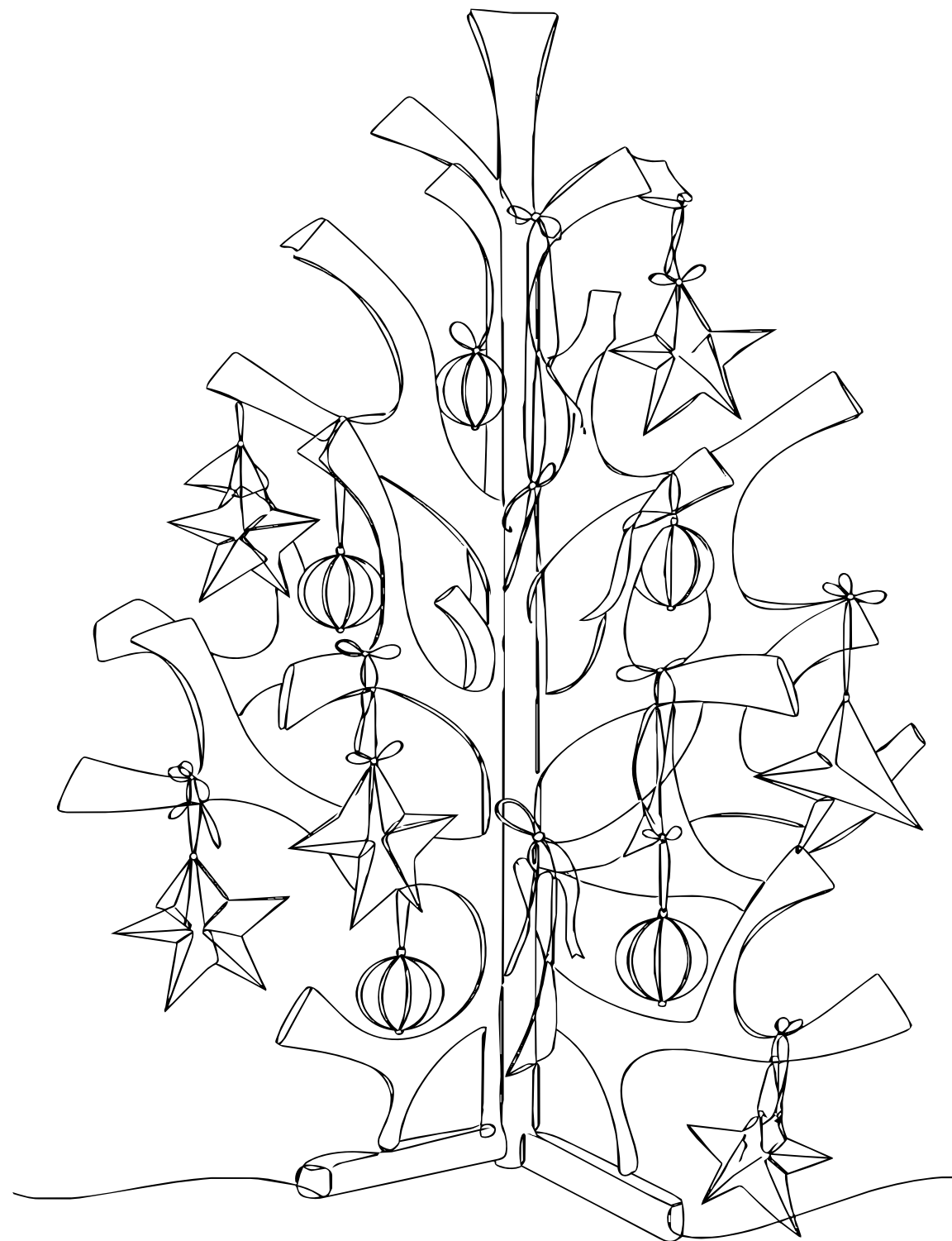
ARBRE DELS DESIGS

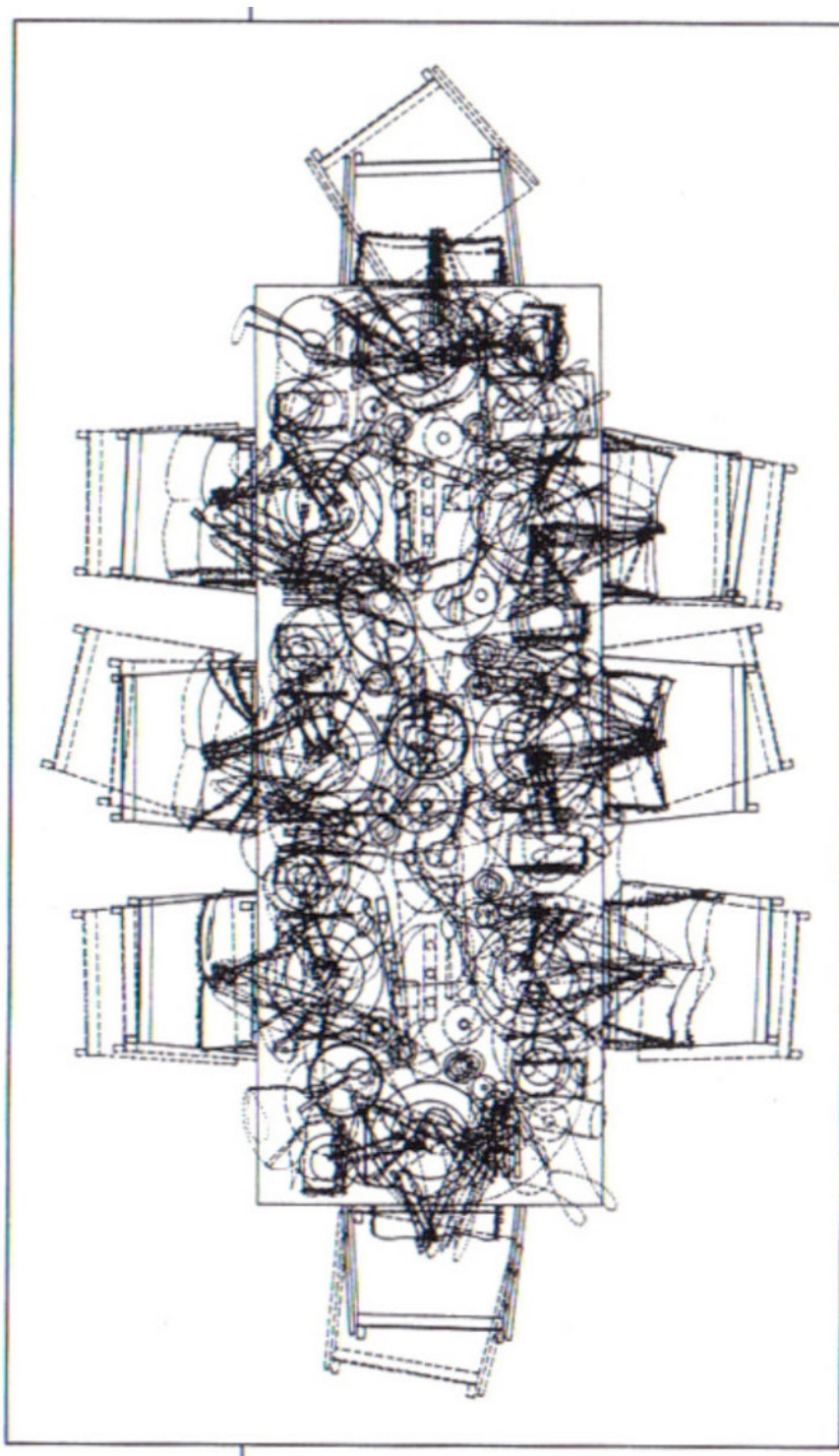
ÁRBOL DE LOS DESEOS | WHISING TREE

Un any més, en col·laboració amb la Fundació Soñar Despierto, Llar Nova Esperança, Shurikan Star i Fundació Trinijove, hem creat un Arbre dels Desigs amb les cartes que els nens dels centres d'acollida de Catalunya han escrit al Pare Noel i als Reis Mags. Acosteu-vos a llegir-les i ajudeu-nos a fer realitat els seus desigs.

Un año más, en colaboración con la Fundación Soñar Despierto, Llar Nova Esperança, Shurikan Star y Fundació Trinijove, hemos creado un Árbol de los Deseos con las cartas que los niños de los centros de acogida de Cataluña han escrito a Papá Noel y a los Reyes Magos. Acérquese a leerlas y ayúdenos a hacer realidad sus deseos.

Once again, in collaboration with Soñar Despierto Foundation, Llar Nova Esperança, Shurikan Star and Trinijove Foundation we have created the Wishing Tree with the letters that children from shelters in Catalonia have written to Santa Claus and the Three Wise Men. Come by to read them and help make their wishes come true.





ACTE 2 | ACTO 2 | CHAPTER 2

LA TAULA EN MOVIMENT

LA MESA EN MOVIMIENTO
TABLE IN MOVEMENT

IL·LUSTRACIÓ/ILUSTRACIÓN DE:
ILLUSTRATION BY:

SARAH WIGGLESWORTH

Il·lustració cedida amb l'autorització de l'artista per al brochure de nadal de Mandarin Oriental, Barcelona, capturant l'escalf, l'elegància i l'esperit festiu de la temporada a través del seu distintiu llenguatge visual.

Ilustración cedida con la autorización de la artista para el brochure festivo de Mandarin Oriental, Barcelona, capturando la elegancia, el estilo y el concepto festivo de la temporada a través de su distintivo lenguaje visual.

Illustration reproduced with the artist's permission for Mandarin Oriental, Barcelona's festive brochure, capturing the warmth, elegance and festive spirit of the season through her distinctive visual language.

L' ÀPAT | EL BANQUETE | THE FEAST

MENÚS DE NADAL

MENÚS DE NAVIDAD | CHRISTMAS MENUS



A taula.

Ingredients subjectes a canvis segons la disponibilitat de temporada
Ingredientes sujetos a cambios según la disponibilidad de temporada
Ingredients subject to change according to seasonal availability



Aquest Nadal, Moments es vesteix de gala amb les creacions de Carme Ruscalleda i Raül Balam. Una proposta gastronòmica d'autor que ret homenatge als sabors de la temporada a través de plats elaborats amb sensibilitat, creativitat i una cura exquisida pel detall. Una invitació a celebrar les festes al voltant d'una de les taules més emblemàtiques de Barcelona.

Esta Navidad, Moments se viste de gala con las creaciones de Carme Ruscalleda y Raül Balam. Una propuesta gastronómica de autor que rinde homenaje a los sabores de la temporada a través de platos elaborados con sensibilidad, creatividad y una atención exquisita al detalle. Una invitación a celebrar las fiestas alrededor de una de las mesas más emblemáticas de Barcelona.

This festive season, Moments takes centre stage with creations by Carme Ruscalleda and Raül Balam. An author-driven culinary experience that pays tribute to the flavours of the season through dishes crafted with sensitivity, creativity and meticulous attention to detail. An invitation to celebrate the holidays at one of Barcelona's most iconic dining destinations.

Blanc

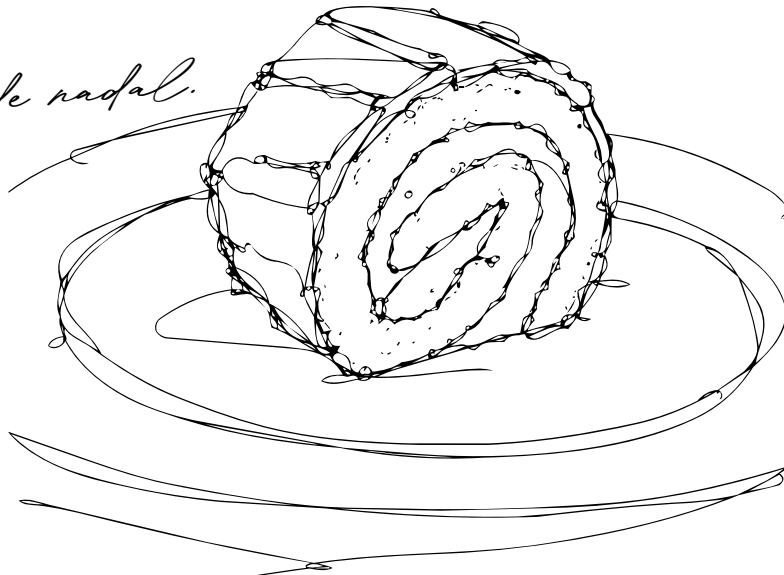
A Blanc, el Nadal se celebra al voltant de la taula. De la mà del xef Jordi Delfa, les tradicions catalanes i mediterrànies prenen forma en menús pensats per compartir, amb receptes reconfortants, productes de temporada i l'esperit càlid i festiu que defineix aquestes dates tan especials.

En Blanc, la Navidad se celebra alrededor de la mesa. De la mano del chef Jordi Delfa, las tradiciones catalanas y mediterráneas cobran vida en menús pensados para compartir, con recetas reconfortantes, productos de temporada y el espíritu cálido y festivo que define estas fechas tan especiales.

At Blanc, the festive season is celebrated around the table. Led by Chef Jordi Delfa, Catalan and Mediterranean traditions come to life through menus designed for sharing, featuring comforting recipes, seasonal ingredients and the warm, celebratory spirit that defines this special time of year.

MOMENTS

Tronc de nadal.



24 DE DESEMBRE / DICIEMBRE | 24 DECEMBER

NIT DE NADAL

NOCHEBUENA | CHRISTMAS EVE

Sopar | Cena | Dinner

290 EUR/pp

Maridatge de Nadal

Maridaje de Navidad | Christmas Wine Pairing

195 EUR/pp

Maridatge de vins del món

Maridaje de vinos del mundo | Worldwide Wine Pairing

250 EUR/pp

Maridatge de Nadal Icònic

Maridaje de Navidad Icónico | Iconic Christmas Wine pairing

850 EUR/pp

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included

"AMUSE BOUCHE"

Mos de salmó marinat amb anet i crème fraîche

Tartaleta de foie gras i figues

Galantina nadalenca

Ostra amb crema de cava

Bocado de salmón marinado con eneldo y crème fraîche

Tartaleta de foie gras e higos

Galantina navideña

Ostra con crema de cava

Marinated salmon with dill and crème fraiche

Foie gras and fig tartlet

Christmas galantine

Oyster with cava cream

CONSOMÉ DE PULARDA TRUFADA

Consomé de pularda trufada | Truffled poularde consommé

VIEIRES AMB TEXTURES DE CARXOFA

Vieira con texturas de alcachofa | Scallops with artichoke textures

LLOBARRO AMB CHUTNEY DE PINYA

Lubina con chutney de piña | Sea bass with pineapple chutney

COLOMÍ AMB COL

Pichón con col | Pigeon with cabbage

COLOR TARONJA

Color Naranja | Orange Colour

EVOLUCIÓ DEL GINGERBREAD

Evolución del Gingerbread | Evolution of Gingerbread

EL NOSTRE CARRO DE TORRONS CLÀSSICS I CREATIUS

Nuestro carro de turrónes clásicos y creativos

Our trolley of classic and creative "torrons"

BLANC



*Roget de roca amb
arros de plancton i
sopeta de fulles verdes.*

24 DE DESEMBRE/DICIEMBRE | 24 DECEMBER

NIT DE NADAL

NOCHEBUENA | CHRISTMAS EVE

Sopar | Cena | Dinner

130 EUR/pp

Copa de cava inclosa

Copa de cava incluída | Glass of cava included

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included



Opció vegetariana
Opción vegetariana
Vegetarian option

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

Ostra Fine de Claire núm. 2, gel de llima kaffir i salicòrnia
Ostra Fine de Claire n.º 2, gel de lima kaffir y salicornia
Fine de Claire Oyster No. 2, kaffir lime gel and salicornia

Sablé de gamba vermella de Blanes
Sablé de gamba roja de Blanes | *Blanes red prawn sablé*

Caneló de Nadal amb tòfona d'hivern i foie
Canelón de Navidad con trufa de invierno y foie
Christmas cannelloni with winter truffle and foie gras

ENTRANT | ENTRANTE | STARTERS

Vieira amb peres rostides i crema de porros confitats
Vieira con peras asadas y crema de puerros confitados
Scallop with roasted pears and confit leek cream

PEIX | PESCADO | FISH

Roget de roca amb arròs de plàncton i sopeta de fulles verdes
Salmonete de roca con arroz de plancton y sopita de hojas verdes
Red mullet with plankton rice and green leaf broth

CARN | CARNE | MEAT

Vedella blanca amb carbonara de bolets i patata confitada
Ternera blanca con carbonara de setas y patata confitada
Veal with carbonara style mushroom sauce and confit potato

PREPOSTRES | PREDESSERTS

Aranja rosa dolça i litxi
Pomelo rosa dulce y lichi | *Sweet pink grapefruit and lychee*

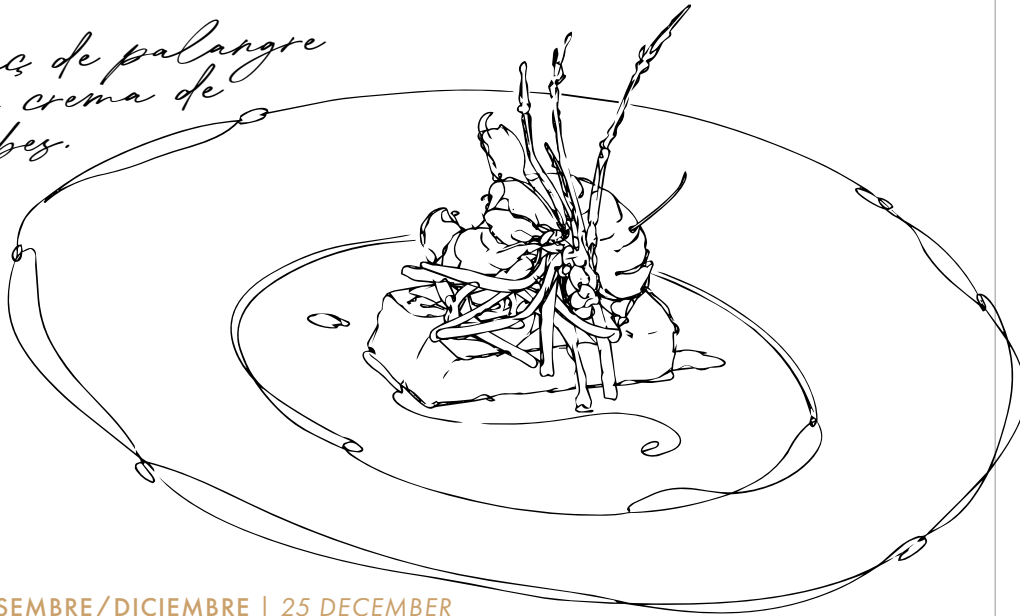
POSTRES | DESSERTS

Tronc de Nadal de xocolata 70% amb gel de gerds i avellanes
Tronco de Navidad de chocolate 70% con gel de frambuesa y avellanas
70% chocolate Christmas Yule log with raspberry gel and hazelnuts

Petit fours de torrons casolans i neules
Petit fours de turrónes caseros y neulas
Homemade nougat petit fours and neulas

MOMENTS

*Lluç de palangre
amb crema de
gambes.*



25 DE DESEMBRE/DICIEMBRE | 25 DECEMBER

NADAL

NAVIDAD | CHRISTMAS

Dinar | Comida | Lunch

290 EUR/pp

Maridatge de Nadal

Maridaje de Navidad | *Christmas Wine Pairing*

195 EUR/pp

Maridatge de vins del món

Maridaje de vinos del mundo | *Worldwide Wine Pairing*

250 EUR/pp

Maridatge de Nadal Icònic

Maridaje de Navidad Icónico | *Iconic Christmas Wine pairing*

850 EUR/pp

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included

"AMUSE BOUCHE"

Mos de salmó marinat amb anet i crème fraîche

Tartaleta de foie gras i figues

Galantina nadalenca

Ostra amb crema de cava

Bocado de salmón marinado con eneldo y crème fraîche

Tartaleta de foie gras e higos

Galantina navideña

Ostra con crema de cava

Marinated salmon with dill and crème fraiche

Foie gras and fig tartlet

Christmas galantine

Oyster with cava cream

AMANIDA DE LLAMÀNTOL

Ensalada de bogavante | *Lobster salad*

ESCUDELLA VESTIDA DE NADAL

Escudella vestida de Navidad | *Christmas "escudella" soup*

PARMENTIER AMB OU TRUFAT

Parmentier con huevo trufado | *Parmentier with truffled egg*

LLUÇ DE PALANGRE AMB CREMA DE GAMBES

Merluza de palangre con crema de gambas

Line-caught hake with prawn cream

POLLASTRE NADALENC A LA CATALANA

Pollo navideño a la catalana | *Catalan-style Christmas chicken*

COLOR TARONJA

Color Naranja | *Orange Colour*

POMA DE NADAL

Manzana de Navidad | *Christmas apple*

EL NOSTRE CARRO DE TORRONS CLÀSSICS I CREATIUS

Nuestro carro de turrónes clásicos y creativos

Our trolley of classic and creative "torrons"

BLANC

25 DE DESEMBRE/DICIEMBRE | 25 DECEMBER

BRUNCH DE NADAL

BRUNCH DE NAVIDAD | CHRISTMAS BRUNCH

Celebreu el dia de Nadal amb un brunch especial a Blanc, on la tradició i la gastronomia es donen la mà. Gaudiu d'una escudella servida a taula, estacions de pernil ibèric i ostres fresques, una selecció de marisc, embotits i formatges catalans, plats calents inspirats en la cuina de temporada i una espectacular taula de postres nadalenques. Els més petits també trobaran un espai pensat especialment per a ells.

Celebre el día de Navidad con un brunch especial en Blanc, donde la tradición y la gastronomía se dan la mano. Disfrute de una reconfortante escudella servida en mesa, estaciones de jamón ibérico y ostras frescas, una selección de mariscos, embutidos y quesos catalanes, platos calientes inspirados en la cocina de temporada y una espectacular mesa de postres navideños. Los más pequeños también contarán con un espacio pensado especialmente para ellos.

Celebrate Christmas Day with a special brunch at Blanc, where tradition and gastronomy come together. Enjoy a traditional escudella served at the table, live stations featuring Iberian ham and freshly shucked oysters, a selection of seafood, Catalan cured meats and cheeses, seasonal hot dishes and an indulgent festive dessert table. Younger guests will also have their own dedicated corner designed especially for them.

Brunch

150 EUR/pp

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included



LA MITJANIT | LA MEDIANOCHE | MIDNIGHT

L'ARQUITECTURA DE LES ESTRELLES

LA ARQUITECTURA DE LAS ESTRELLAS
THE ARCHITECTURE OF THE STARS

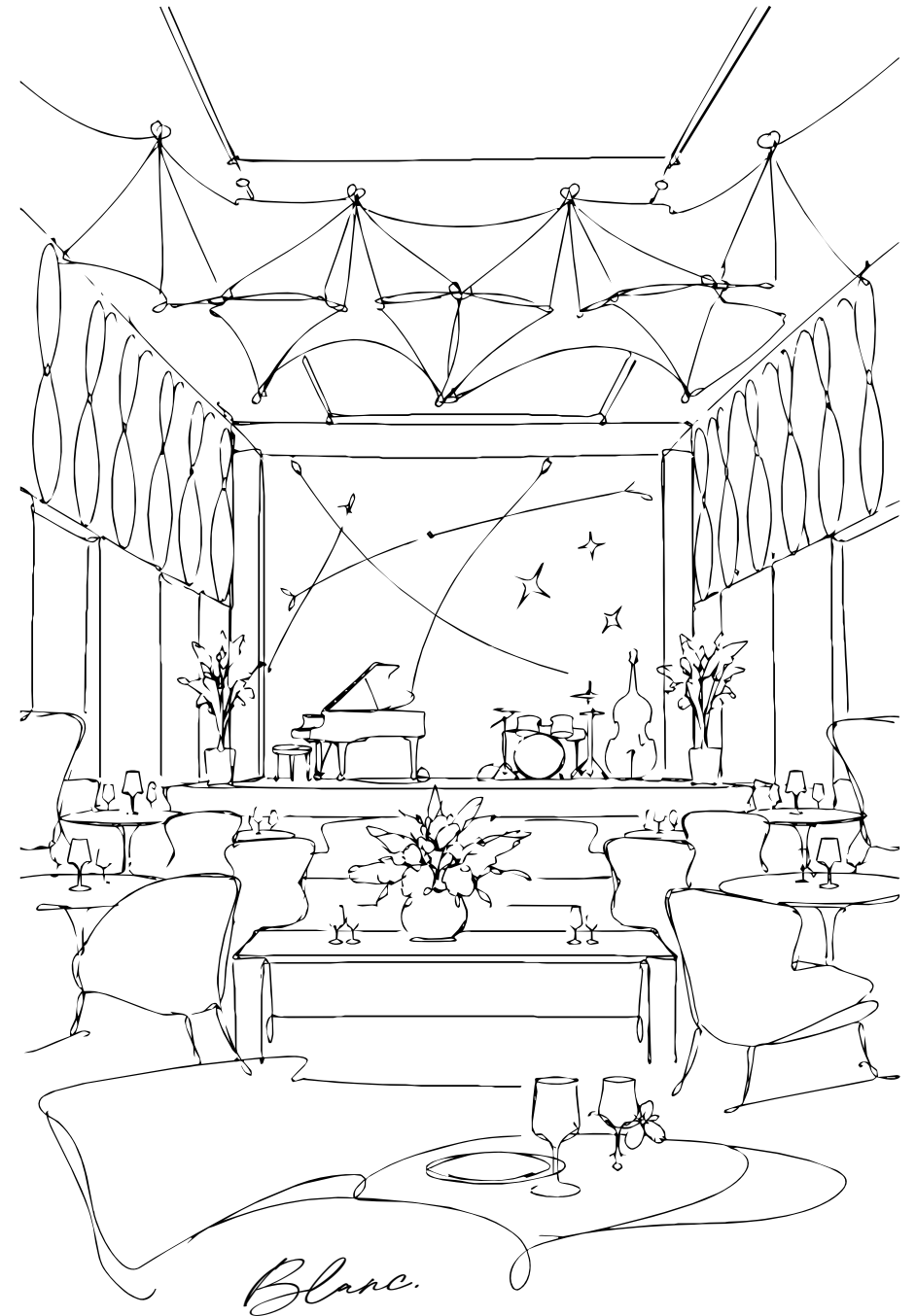
La Nit de Cap d'Any mira cap amunt. Un observatori d'estrelles i constel·lacions per al canvi d'any –on la pròpia fascinació de Gaudí per la geometria de la natura es converteix en el nostre punt de partida: hiperboloides, paràboles, formes ramificades, rellegides com a cartes celestes.

La Nochevieja mira hacia arriba. Un observatorio de estrellas y constelaciones para el cambio de año –donde la propia fascinación de Gaudí por la geometría de la naturaleza se convierte en nuestro punto de partida: hiperboloides, parábolas, formas ramificadas, leídas de nuevo como cartas celestes.

New Year's Eve looks upwards. An observatory of stars and constellations for the turn of the year –where Gaudí's own fascination with the geometry of nature becomes our starting point: hyperboloids, parabolas, branching forms, reimagined as celestial charts.

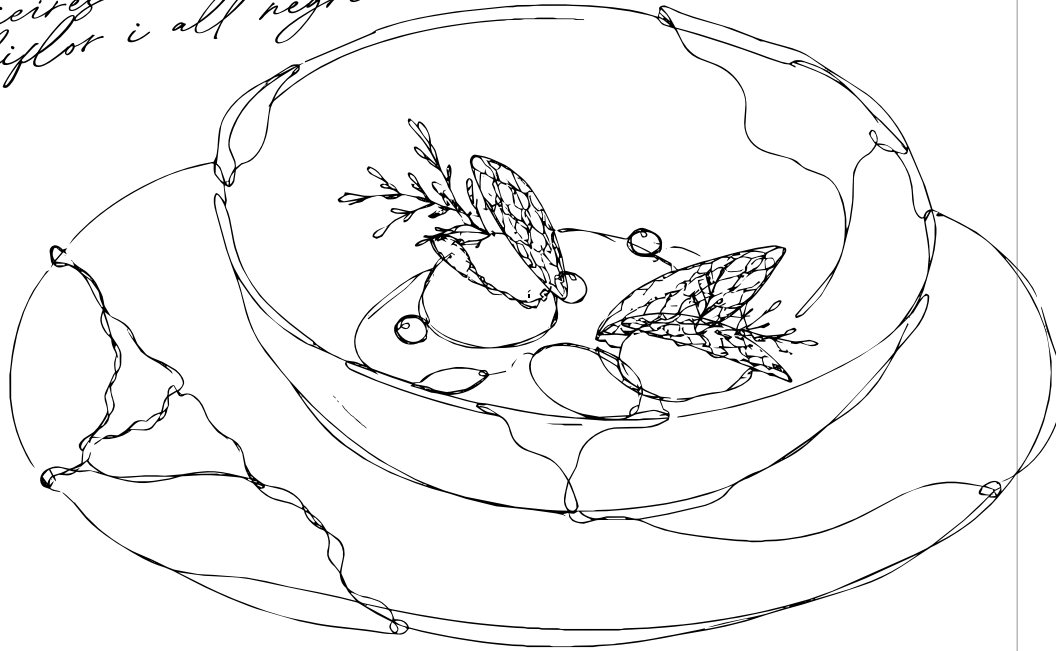
31 DE DESEMBRE/DICIEMBRE | 31 DECEMBER

De 20 a 2h | From 8 pm to 2 am



MOMENTS

*Vieires amb
coliflor i all negre.*



31 DE DESEMBRE/DICIEMBRE | 31 DECEMBER

CAP D'ANY

NOCHEVIEJA | NEW YEAR'S EVE

Sopar, maridatge de vins i barra lliure
Cena, maridaje de vinos y barra libre | *Dinner, wine pairing and open bar*

685 EUR/pp

Sopar, maridatge icònic i barra lliure
Cena, maridaje icónico y barra libre | *Dinner, iconic pairing and open bar*

1500 EUR/pp

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included

"AMUSE BOUCHE"

Mos de salmó marinat amb anet i crème fraïche

Tartaleta de foie gras i figues

Galantina nadalenca

Ostra amb crema de cava

Bocado de salmón marinado con eneldo y crème fraïche

Tartaleta de foie gras e higos

Galantina navideña

Ostra con crema de cava

Marinated salmon with dill and crème fraiche

Foie gras and fig tartlet

Christmas galantine

Oyster with cava cream

VIEIRES AMB COLIFLOR I ALL NEGRE

Vieira con coliflor y ajo negro | *Scallops with cauliflower and black garlic*

CAVIAR NACCARII AMB PARMENTIER

Caviar Naccarii con parmentier | *Naccarii caviar with parmentier*

LLASANYA DE LLAMÀNTOL

Lasaña de bogavante | *Lobster lasagna*

RAP AL CURRI VERD

Rape en curry verde | *Monkfish in green curry*

ÀNEC A LA TARONJA

Pato a la naranja | *Duck à l'orange*

MACARON DE FORMATGE TRUFAT

Macaron de queso trufado | *Truffled cheese macaron*

MANDARINA A LA MANDARINA

Mandarina a la mandarina | *Mandarin in mandarin*

PERLES D'OSETRA AMB BRIOIX I MISO

Perlas d'osetra con brioche y miso | *Osetra pearls with brioche and miso*

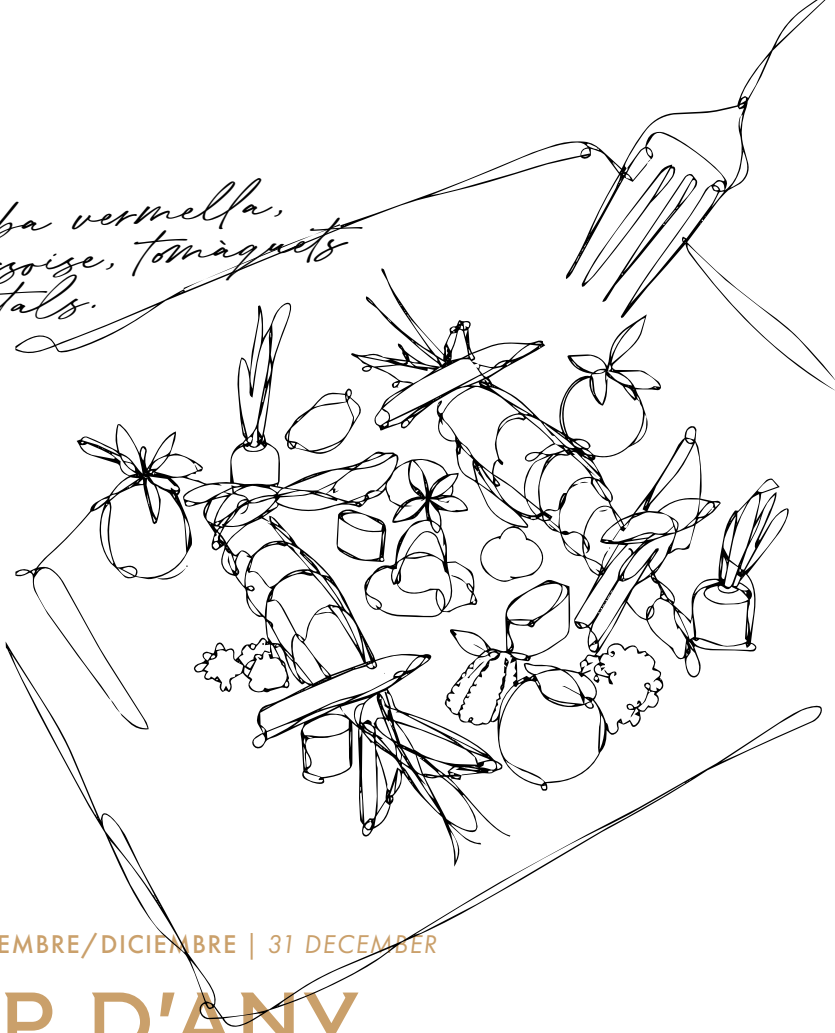
EL NOSTRE CARRO DE TORRONS CLÀSSICS I CREATIUS

Nuestro carro de turrone clàssics y creativos

Our trolley of classic and creative "torrons"

BLANC

*Gamba vermella,
vichyssoise, tomàquets
i vegetals.*



31 DE DESEMBRE/DICIEMBRE | 31 DECEMBER

CAP D'ANY

NOCHEVIEJA | NEW YEAR'S EVE

Sopar, maridatge de vins i barra lliure
Cena, maridaje de vinos y barra libre
Dinner, wine pairing and open bar

495 EUR/pp

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included



Opció vegetariana
Opción vegetariana
Vegetarian option

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

Tortita d'ibèric amb gamba vermella i el seu suc
Tortita de ibérico con gamba roja y su jugo | Iberian blinis with red prawn and its broth

Brandada de bacallà, alls rostits i caviar Naccarii
Brandada de bacalao, ajos asados y caviar Naccarii
Cod brandade, roasted garlic and Naccarii caviar

Navalla gallega a la beurre blanc
Navaja gallega a la beurre blanc | Galician razor clam with beurre blanc

APERITIUS CALENTS | APERITIVOS CALIENTES | HOT APPETIZERS

Bunyol de cranc reial | Buñuelo de cangrejo real | King crab fritter

Gyoza d'ànec a la catalana i tòfona negra d'hivern
Gyoza de pato a la catalana y trufa negra de invierno
Catalan-style duck gyoza with winter black truffle

Civet de cérvol amb puré de castanyes
Civet de ciervo con puré de castañas | Venison civet with chestnut purée

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTER

Gamba vermella en salmorra, vichyssoise dels seus caps,
tomàquets d'alfàbrega i vegetals escabetxats
Gamba roja en salmuera, vichyssoise de sus cabezas,
tomates de albahaca y vegetales escabechados
Brined red prawn, head vichyssoise, basil tomatoes and pickled vegetables

PEIX | PESCADO | FISH

Peix llimona al pil-pil, hortalisses i caviar Naccarii
Pez limón al pil pil, hortalizas y caviar Naccarii
Amberjack in pil-pil sauce, vegetables and Naccarii caviar

CARN | CARNE | MEAT

Wagyu a la brasa, "calçots" i espàrrecs verds
Wagyu a la brasa, "calçots" y espárragos verdes | Grilled Wagyu, calçots and green asparagus

PREPOSTRES | PREDESSERTS

Aranja rosa dolça i litxi | Pomelo rosa dulce y lichi | Sweet pink grapefruit and lychee

POSTRES | DESSERTS

Mont Blanc

Petites reposteries | Pequeñas reposterías | Little Sweet Treats

Raïm de cap d'any | Uvas de fin de año | New Year's grapes

BLANC

1 DE GENER/ENERO | 1 JANUARY

BRUNCH D'ANY NOU

BRUNCH DE AÑO NUEVO
NEW YEAR'S BRUNCH



Brunch
150 EUR/pp

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included

Doneu la benvinguda al nou any amb un brunch festiu i sense presses a Blanc. Comenceu l'any gaudint d'una proposta gastronòmica que reuneix productes selectes de mar i de la terra, estacions en viu amb pernil ibèric i ostres, una àmplia varietat de formatges, embotits i marisc, i una selecció de plats calents que combinen tradició, sabor i producte de temporada. A més, els més petits disposaran del seu propi racó gastronòmic amb opcions pensades especialment per a ells. Per acabar, una cuidada selecció de postres artesanes, especialitats nadalenques i dolços tradicionals convertirà el primer dia de l'any en una experiència inoblidable.

Dé la bienvenida al nuevo año con un brunch festivo y sin prisas en Blanc. Empiece el año disfrutando de una propuesta gastronómica que reúne productos selectos del mar y de la tierra, estaciones en vivo con jamón ibérico y ostras, una amplia variedad de quesos, embutidos y mariscos, y una selección de platos calientes que combinan tradición, sabor y producto de temporada. Además, los más pequeños dispondrán de su propio rincón gastronómico con opciones pensadas especialmente para ellos. Para terminar, una cuidada selección de postres artesanos, especialidades navideñas y dulces tradicionales convertirá el primer día del año en una experiencia inolvidable.

Welcome the New Year with a festive and leisurely brunch at Blanc. Start the year enjoying a gastronomic experience featuring premium produce from land and sea, live stations with Iberian ham and fresh oysters, a wide variety of cheeses, cured meats and seafood, and a selection of hot dishes that celebrate tradition, flavour and seasonal ingredients. Younger guests will also find a dedicated corner with options tailored especially for them. To finish, an exquisite assortment of artisanal desserts, festive treats and traditional sweets will make the first day of the year truly memorable.

DEL 28.11 AL 06.01 | FROM 28 NOVEMBER TO 6 JANUARY

AFTERNOON TEA

BY FORNASETTI

Cada tarda, la vaixel·la es transforma. Fornasetti vesteix el ritual del te amb el seu univers d'ulls, sols i arquitectures impossibles – pastisseria i pastes de te servides sobre un decorat que sembla somiat més que parat.

Cada tarde, la vajilla se transforma. Fornasetti viste el ritual del té con su universo de ojos, soles y arquitecturas imposibles – pastelería y pastas de té servidas sobre un decorado que parece más soñado que puesto.

Every afternoon, the tableware transforms. Fornasetti dresses the tea ritual in its universe of eyes, suns and impossible architectures – pastries and tea treats served on a setting that feels more dreamed than laid.

BLANC RESTAURANT

De 16h a 19h | From 4 to 7 pm

45 EUR/pp

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included



ELS CANELONS

LOS CANELONES | CANNELLONIS BY

de Carme Ruscalleda

TASTEU-LOS EL 26 DE DESEMBRE A BLANC

Pruébelos el 26 de diciembre en Blanc

Try them on 26 December at Blanc restaurant

INGREDIENTS

60 CANELONS | CANELONES | CANNELLONIS

500 g de vedella | ternera | beef
500 g de porc | cerdo | pork
2 cuixes de pollastre | 2 muslos de pollo | 2 chicken thighs
1 pit de pollastre | 1 pechuga de pollo | 1 chicken breast

4 pastanagues | zanahorias | carrots
4 porros | puerros | leeks
4 cebes | cebollas | onions
4 tomàquets | tomates | tomatoes

4 grans d'all | 4 dientes de ajo | 4 garlic cloves
1 fulla de llorer | hoja de laurel | bay leaf
Canyella | canela | cinnamon
Nou moscada | nuez moscada | nutmeg
Sal i pebre | sal y pimienta | salt and pepper
80 g d'oli d'oliva verge extra | aceite de oliva virgen extra | extra virgin olive oil
300 ml de nata | nata líquida | cream
50 g de greix de porc | grasa de cerdo | pork fat
2 llesques de pa remollades amb llet
2 rebanades de pan remojadas en leche | 2 slices of bread soaked in milk

50 g de brandi | brandy | brandy
50 g de xerès dolç | jerez dulce | sweet sherry

BEIXAMEL | BECHAMEL | BÉCHAMEL (1L)

1 l de llet | leche | milk
45 g de farina | harina | flour
55 g de mantega | mantequilla | butter
10 g de sal | sal | salt
Pebre blanc | pimienta blanca | white pepper
Nou moscada | nuez moscada | nutmeg
30 ml de xerès sec | jerez seco | dry sherry

ROSTIT I FARCIT

ASADO Y RELLENO

ROAST AND FILLING

Rostit: disposar les carns i verdures en una safata, amanir i rostir a 190 °C durant 45 min. Afegir el brandi i el xerès, girar i rostir 30 min a 170 °C. Girar de nou i rostir 30 min a 160 °C. Reposar 20 min amb el forn apagat.

Farcit: desossar i picar les carns amb les verdures i el pa. Barrejar amb el suc del rostit i la nata.

Asado: disponer las carnes y las verduras en una bandeja, sazonar y asar a 190 °C durante 45 min. Añadir el brandy y el jerez, dar la vuelta y asar 30 min a 170 °C. Dar la vuelta de nuevo y asar 30 min a 160 °C. Dejar reposar 20 min con el horno apagado.

Relleno: deshuesar y picar las carnes con las verduras y el pan. Mezclar con el jugo del asado y la nata.

Roast: arrange the meat and vegetables in a roasting tray, season and roast at 190 °C for 45 min. Add the brandy and sherry, turn and roast for 30 min at 170 °C. Turn again and roast for 30 min at 160 °C. Leave to rest for 20 min with the oven switched off.

Filling: debone and mince the meat with the vegetables and bread. Mix with the roasting juices and cream.



BEIXAMEL

BECHAMEL | BÉCHAMEL

Fondre la mantega, afegir la farina i coure 15 s sense daurar. Incorporar la llet calenta i les espècies. Coure, remenant, fins que arrenqui el bull i mantenir 20 s. Afegir el xerès.

Derretir la mantequilla, añadir la harina y cocinar 15 s sin dorar. Incorporar la leche caliente y las especias. Cocer, removiendo, hasta que rompa a hervir y mantener 20 s. Añadir el jerez.

Melt the butter, add the flour and cook for 15 s without browning. Add the hot milk and spices. Cook, stirring, until it comes to the boil, then maintain for 20 s. Add the sherry.

MUNTATGE I GRATINAT

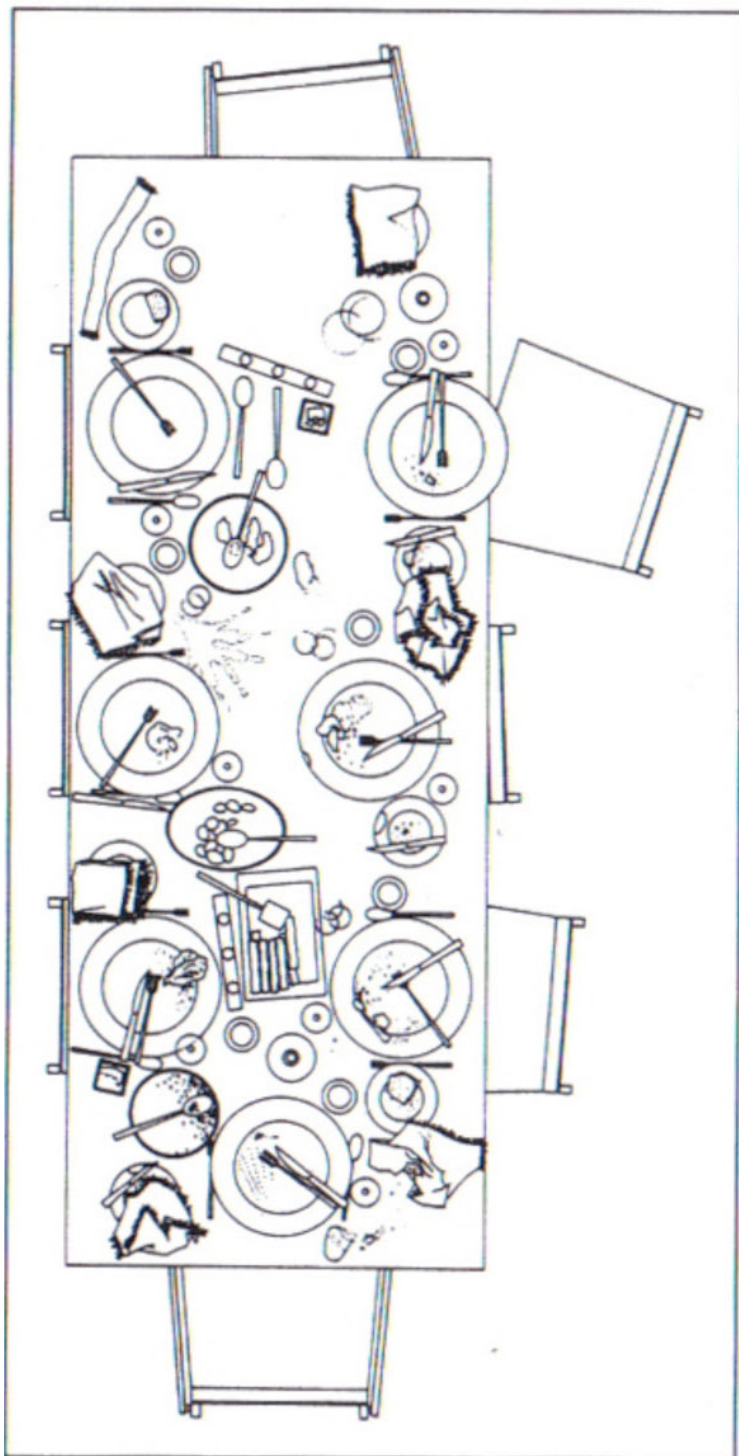
MONTAJE Y GRATINADO

ASSEMBLY AND GRATINATING

Coure les plaques de pasta segons el fabricant. Refredar, escórrer i farcir. Disposar una base de beixamel, col·locar els canelons i cobrir amb més beixamel. Afegir formatge ratllat i gratinar a 220 °C fins que quedin daurats.

Cocer las placas de pasta según las instrucciones del fabricante. Enfriar, escurrir y rellenar. Disponer una base de bechamel, colocar los canelones y cubrir con más bechamel. Añadir queso rallado y gratinar a 220 °C hasta que queden dorados.

Cook the pasta sheets according to the manufacturer's instructions. Cool, drain and fill. Spread a layer of béchamel over the base, arrange the cannelloni and cover with more béchamel. Add grated cheese and gratinate at 220 °C until golden brown.



ACTE 3 | ACTO 3 | CHAPTER 3

SOBRETAULA

SOBREMESA
POST-MEAL

IL·LUSTRACIÓ/ILUSTRACIÓN DE:
ILLUSTRATION BY:

SARAH WIGGLESWORTH

Il·lustració cedida amb l'autorització de l'artista per al brochure de nadal de Mandarin Oriental, Barcelona, capturant l'escalf, l'elegància i l'esperit festiu de la temporada a través del seu distintiu llenguatge visual.

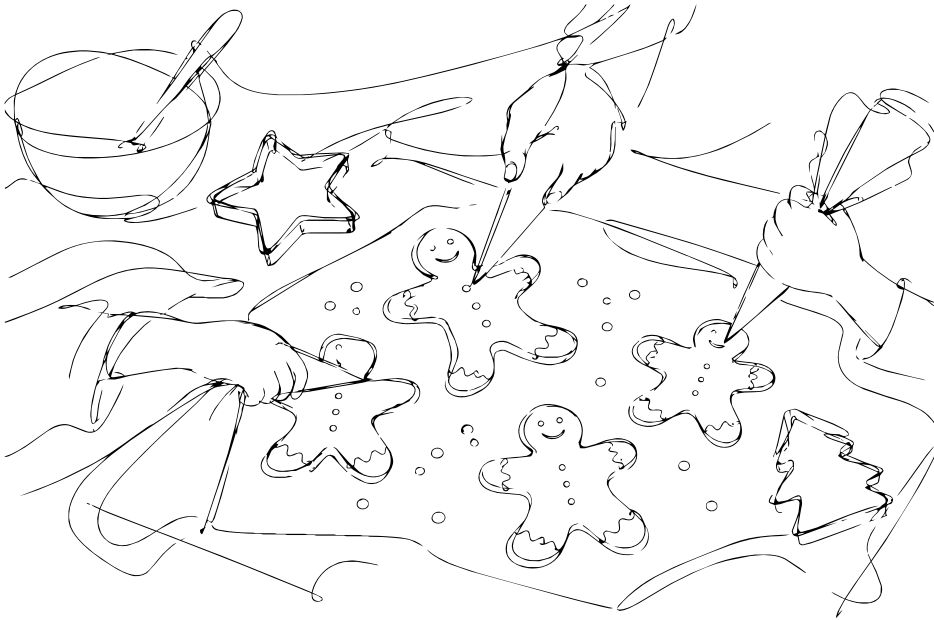
Ilustración cedida con la autorización de la artista para el brochure festivo de Mandarin Oriental, Barcelona, capturando la elegancia, el estilo y el concepto festivo de la temporada a través de su distintivo lenguaje visual.

Illustration reproduced with the artist's permission for Mandarin Oriental, Barcelona's festive brochure, capturing the warmth, elegance and festive spirit of the season through her distinctive visual language.

L'APRENTATGE | EL APRENDIZAJE | LEARNING

EL TALLER

THE WORKSHOP



Galetes de ginebre.

Obrim les nostres portes a un seguit de tallers pensats per fer una pausa dins la pausa – amb les mans, amb el cos, o simplement amb un moment per un mateix. Us hi esperem!

Abrimos nuestras puertas a una serie de talleres pensados para hacer una pausa dentro de la pausa – con las manos, con el cuerpo, o simplemente con un momento para uno mismo.

We open our doors to a series of workshops designed for a pause within the pause – with your hands, your body, or simply a moment to yourself.



Més informació
Más información
More information

PASTISSERIA | PASTELERÍA | PASTRY

20 & 23
DESEMBRE | DICIEMBRE | DECEMBER

ACTIVITAT GRATUÏTA
Actividad gratuita
Complimentary activity

TALLER DE DECORACIÓ DE GALETES DE NADAL

TALLER DE DECORACIÓN DE GALLETAS DE NAVIDAD
Christmas Cookie Decorating Workshop (Gingerbread)

De 18 a 20h
From 6 to 8 pm

BENESTAR | BINIESTAR | WELLNESS

27 DESEMBRE | DICIEMBRE | DECEMBER

65 EUR

IOGA MINDFULNESS DE NADAL

YOGA MINDFULNESS DE NAVIDAD
Christmas Mindfulness Yoga

De 10:30 a 11:30h
From 10:30 to 11:30 am

30 DESEMBRE | DICIEMBRE | DECEMBER

50 EUR

PILATES MAT RECHARGE

De 16 a 17h
From 4 to 5 pm

BELLESA | BELLEZA | BEAUTY

28 DESEMBRE | DICIEMBRE | DECEMBER

ACTIVITAT GRATUÏTA
Actividad gratuita
Complimentary activity

TALLER DE BELLESA CAPIL·LAR BY MIRIAM QUEVEDO

TALLER DE BELLEZA CAPILAR BY MIRIAM QUEVEDO
Hair Beauty Workshop by Miriam Quevedo

De 16 a 17h
From 4 to 5 pm

THE BEAUTY CONCEPT

THE BEAUTY CONCEPT POP-UP.

Mandarin Oriental, Barcelona acull The Beauty Concept amb una selecció de tractaments facials i corporals que combinen tècniques manuals, aparatologia estètica d'última generació i cosmètica d'alta gamma. Dissenyades de manera personalitzada, les experiències estan orientades a millorar la qualitat de la pell, redefinir el contorn corporal i potenciar el benestar general sota l'assessorament d'especialistes.

Mandarin Oriental, Barcelona acoge The Beauty Concept con una selección de tratamientos faciales y corporales que combinan técnicas manuales, aparatología estética de última generación y cosmética de alta gama. Diseñadas de forma personalizada, las experiencias están orientadas a mejorar la calidad de la piel, redefinir la silueta y potenciar el bienestar integral bajo la guía de especialistas.

Mandarin Oriental, Barcelona welcomes The Beauty Concept with a selection of facial and body treatments combining expert hands-on techniques, state-of-the-art aesthetic technology and premium skincare. Tailored to individual needs, each experience is designed to enhance skin health, redefine body contours and support overall wellbeing under the guidance of specialist therapists.



EL REGAL | EL REGALO | THE GIFT

FET PER A RECORDAR

HECHO PARA RECORDAR
MADE TO REMEMBER



Turróns i vins.

Regals pensats per sorprendre.

Descobriu una selecció exclusiva de torrons artesanals, vins seleccionats i creacions úniques elaborades per a la temporada. Detalls especials per compartir, regalar o gaudir a casa.

Regalos pensados para sorprender.

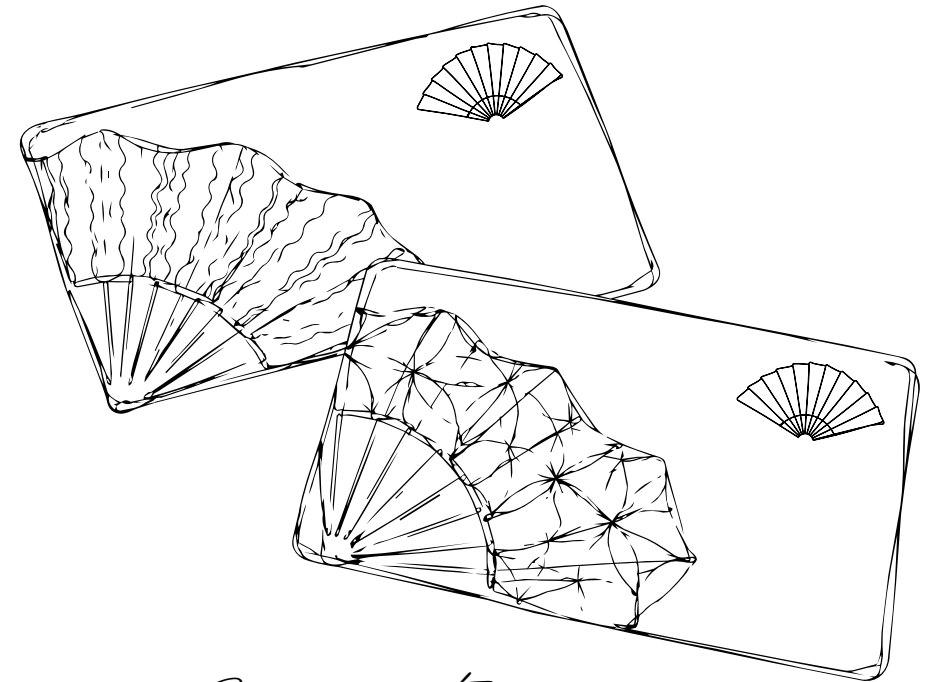
Descubra una selección exclusiva de turrónes artesanales, vinos seleccionados y creaciones únicas elaboradas para la temporada. Detalles especiales para compartir, regalar o disfrutar en casa.

Gifts designed to delight.

Discover an exclusive selection of handcrafted turróns, selected wines and unique seasonal creations. Thoughtful treats to share, gift or enjoy at home.

EL REGAL | EL REGALO | THE GIFT

GIFT CARDS



Gift the gift.

Regaleu la llibertat d'escollir.

Des d'una experiència gastronòmica fins a un moment de benestar, les Gift Cards obren la porta a alguns dels moments més memorables de l'hotel. Un regal elegant, personal i sempre encertat.

Regale la libertad de elegir.

Desde una experiencia gastronómica hasta un momento de bienestar, las Gift Cards abren la puerta a algunas de las experiencias más memorables del hotel. Un regalo elegante, personal y siempre acertado.

Give the freedom to choose.

From exceptional dining experiences to moments of wellbeing, Gift Cards unlock some of the hotel's most memorable experiences. An elegant, personal gift that is always appreciated.

RESTAURANTS | RESTAURANTES

mobcn-festiveseason@mohg.com

MOMENTS

T. +34 93 151 87 81

BLANC

T. +34 93 151 87 86

SPA & WELLNESS

mobcn-spa@mohg.com

+34 93 151 87 51

EXPERIÈNCIES EXPERIENCIAS | EXPERIENCES

mobcn-concierge@mohg.com

+34 93 151 87 44

MÉS INFORMACIÓ MÁS INFORMACIÓN | MORE INFORMATION

mobcn-reservations@mohg.com

+34 93 151 88 88



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

@mo_barcelona