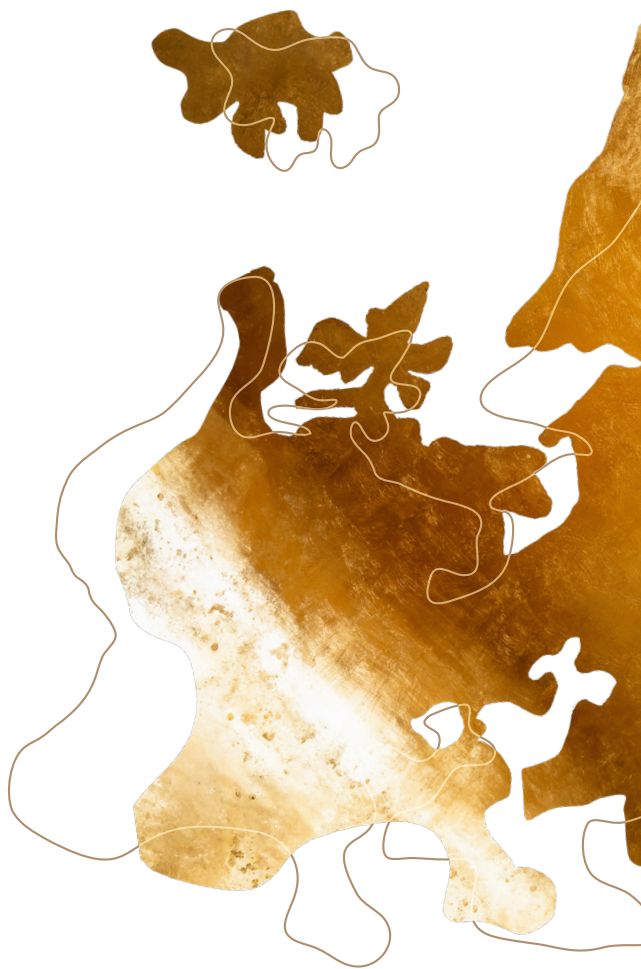
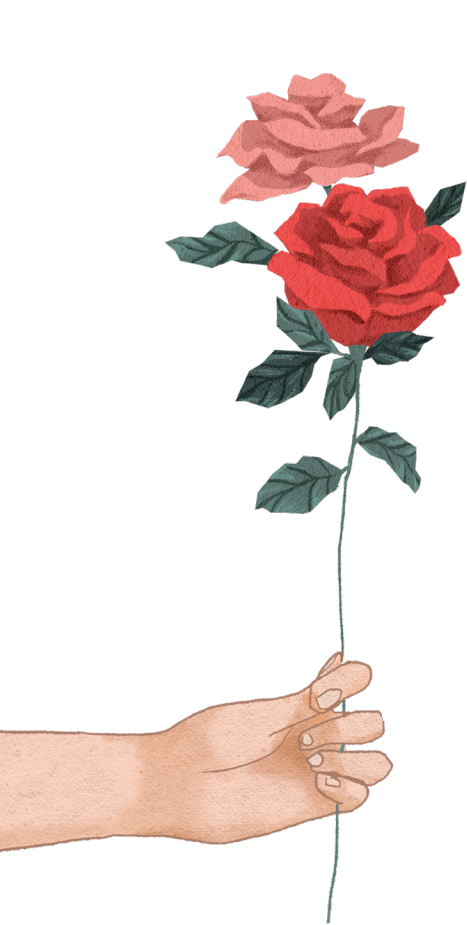




Moments



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

El 2025, Catalunya ha estat nomenada Regió Mundial de la Gastronomia, un reconeixement que posa en valor la riquesa del nostre territori, la temporalitat i el respecte pel producte.

Aquesta distinció inspira el menú de primavera del Restaurant Moments, una celebració de la natura en el seu moment més vibrant.

La primavera s'expressa a través de verdures verdes, pèsols del Maresme, espàrrecs i herbes fresques, amb marisc i peix de temporada en el seu punt òptim, i productes de muntanya reinterpretats amb una mirada contemporània.

Amb aquest menú degustació us convidem a un viatge sensorial de primavera, on la llum, el producte i la creativitat s'uneixen, on cada plat és efímer i viu i on la taula esdevé un espai de bellesa, plaer i autenticitat.



En 2025, Catalunya ha sido nombrada Región Mundial de la Gastronomía, un reconocimiento que pone en valor la riqueza de nuestro territorio, la estacionalidad y el respeto por el producto.

Esta distinción inspira el menú de primavera del Restaurante Moments, una celebración de la naturaleza en su momento más vibrante.

La primavera se expresa a través de verduras verdes, guisantes del Maresme, espárragos y hierbas frescas, con mariscos y pescados de temporada en su punto óptimo, y productos de montaña reinterpretados desde una mirada contemporánea.

Con este menú degustación les invitamos a un viaje sensorial de primavera, donde la luz, el producto y la creatividad se encuentran, donde cada plato es efímero y vivo y donde la mesa se convierte en un espacio de belleza, placer y autenticidad.

RAÛL BALAM &
CARME RUSCALLEDA.



In 2025, Catalonia was named World Region of Gastronomy, a distinction that highlights the richness of our land, seasonality and respect for produce.

This recognition inspires the spring menu at Restaurant Moments, a celebration of nature at its most vibrant.

Spring is expressed through green vegetables, Maresme peas, tender asparagus and fresh herbs, with seafood and seasonal fish at their peak, and mountain products reinterpreted with a contemporary approach.

With this tasting menu, we invite you on a sensory journey through spring, where light, produce and creativity come together; where each dish is fleeting and alive and where the table becomes a space of beauty, pleasure and authenticity.

**RAÛL BALAM &
CARME RUSCALLEDA.**



TAST DE PRIMAVERA

140 EUR

TORRADA AMB ALMADROC I JURVERT

Inspirada en el llibre "Sent Sovr"

PER COMENÇAR

ostra vegetal amb perles d'osetra • coca Montes, recapte 2.0

FOIE GRAS

amb múrgoles a la crema

TACO DE GUATLLA I PÈTALS DE ROSA

Inspirat en el llibre "Como agua para chocolate" de Laura Esquivel

SÍPIA

pilota antiga de la tia Pepeta i festucs

SUQUET

a l'estil dels pescadors

XAI

acompanyat d'un joc d'espàrrecs

EL CARRO DE FORMATGES DE PRIMAVERA +32 EUR/pers

MOUSSE DE MATÓ

amb roses

SABORS DE TRADICIÓ

gelat de brioiç, cremós de xocolata i ametlles amargues

PER ACABAR

la nostra selecció de petits fours

MENÚ DEGUSTACIÓ

195 EUR

TORRADA AMB ALMADROC I JURVERT

Inspirada en el llibre "Sent Sovr"

PER COMENÇAR

ostra vegetal amb perles d'osetra • coca Montes, recapte 2.0

PÈSOLS DEL MARESME

cuinats al moment, amb dèntol marinat a l'estil japonés

FOIE GRAS

amb múrgoles a la crema

GAMBES

amb espinacs, daikon i mongetes del ganxet

TACO DE GUATLLA I PÈTALS DE ROSA

Inspirat en el llibre "Como agua para chocolate" de Laura Esquivel

SÍPIA

pilota antiga de la tia Pepeta i festucs

SUQUET

a l'estil dels pescadors

XAI

acompanyat d'un joc d'espàrrecs

EL CARRO DE FORMATGES DE PRIMAVERA +32 EUR/pers

MOUSSE DE MATÓ

amb roses

LA VINYA D'EN TONI

poma, api, pastanaga i terra

SABORS DE TRADICIÓ

gelat de brioiç, cremós de xocolata i ametlles amargues

PER ACABAR

la nostra selecció de petits fours

Tots els preus inclouen IVA

Maitre d': Pablo Gerhold

MUESTRA DE PRIMAVERA

140 EUR

TOSTA CON "ALMADROC" Y "JURVERT"

Inspirado por el libro de "Sent Sovi"

PARA EMPEZAR

ostra vegetal con perlas de osetra • coca Montes, *recapte 2.0*

FOIE GRAS

con colmenillas a la crema

TACO DE CODORNICES Y PÉTALOS DE ROSA

Inspirado por el libro "Como agua para chocolate" de Laura Esquivel

SEPIA

pelota a la antigua de la tía Pepeta y pistachos

"SUQUET"

al estilo de los pescadores

CORDERO

acompañado de un juego de espárragos

EL CARRO DE QUESOS DE PRIMAVERA +32 EUR/pers

MOUSSE DE MATÓ

con rosas

SABORES DE TRADICIÓN

helado de brioche, cremoso de chocolate y almendras amargas

PARA ACABAR

nuestra selección de petits fours

MENÚ DEGUSTACIÓN

195 EUR

TOSTA CON "ALMADROC" Y "JURVERT"

Inspirado por el libro de "Sent Sovi"

PARA EMPEZAR

ostra vegetal con perlas de osetra • coca Montes, *recapte 2.0*

GUISANTES DEL MARESME

cocinados al momento, con dentón marinado al estilo japonés

FOIE GRAS

con colmenillas a la crema

GAMBAS

con espinacas, daikon y judías del *ganxet*

TACO DE CODORNICES Y PÉTALOS DE ROSA

Inspirado por el libro "Como agua para chocolate" de Laura Esquivel

SEPIA

pelota a la antigua de la tía Pepeta y pistachos

"SUQUET"

al estilo de los pescadores

CORDERO

acompañado de un juego de espárragos

EL CARRO DE QUESOS DE PRIMAVERA +32 EUR/pers

MOUSSE DE MATÓ

Con rosas

LA VIÑA DE TONI

manzana, apio, zanahoria y tierra

SABORES DE TRADICIÓN

helado de brioche, cremoso de chocolate y almendras amargas

PARA ACABAR

nuestra selección de petits fours

Todos los precios incluyen IVA

Maitre d: Pablo Gerhold

A TASTE OF SPRING

140 EUR

TOAST WITH "ALMADROC" AND "JURVERT"

Inspired by the book "Sent Sovi"

TO BEGIN

vegetable oyster with osetra pearls • coca Montes, *recapte* 2.0

FOIE GRAS

with morels in cream

QUAIL TACO WITH ROSE PETALS

Inspired by the book "Like Water for Chocolate" by Laura Esquivel

CUTTLEFISH

traditional Aunt Pepeta's meatball and pistachios

"SUQUET"

fisherman-style

LAMB

with varieties of seasonal asparagus

SPRING CHEESE CART +32 EUR/pers

MATÓ MOUSSE

with roses

TASTE OF TRADITION

brioche ice cream, chocolate and bitter almond cream

TO FINISH

our selection of petits fours

TASTING MENU

195 EUR

TOAST WITH "ALMADROC" AND "JURVERT"

Inspired by the book "Sent Sovi"

TO BEGIN

vegetable oyster with osetra pearls • coca Montes, *recapte* 2.0

MARESME PEAS

cooked à la minute, with Japanese-style marinated dentex

FOIE GRAS

with morels in cream

PRAWNS

with spinach, daikon and *ganxet* beans

QUAIL TACO WITH ROSE PETALS

Inspired by the book "Like Water for Chocolate" by Laura Esquivel

CUTTLEFISH

traditional Aunt Pepeta's meatball and pistachio

"SUQUET"

fisherman-style

LAMB

with varieties of seasonal asparagus

SPRING CHEESE CART +32 EUR/pers

MATÓ MOUSSE

with roses

TONI'S VINEYARD

apple, celery, carrot and soil

TASTE OF TRADITION

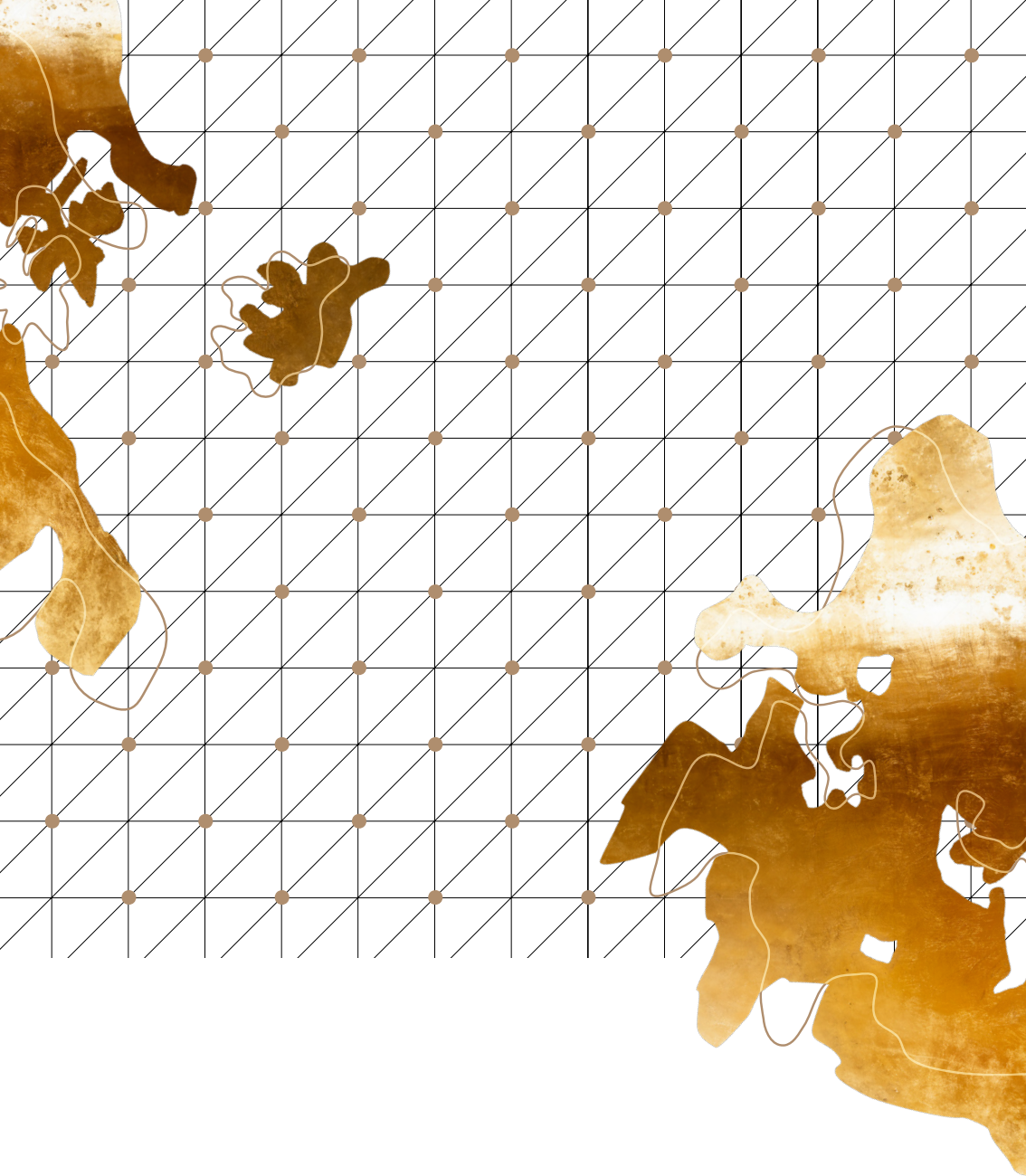
brioche ice cream, chocolate and bitter almond cream

TO FINISH

our selection of petits fours

All prices include VAT

Maitre d: Pablo Gerhold



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

Passeig de Gràcia, 38-40, 08007 Barcelona, Spain
Tel. +34 93 151 87 81

mobcn-moments@mohg.com | mandarinoriental.com
@mo_barcelona
@momentsrestaurantbarcelona