



MANDARIN ORIENTAL  
BARCELONA

## SERVICIO DE HABITACIONES

---

## IN ROOM DINING

El Servicio de Habitaciones tiene un recargo de 6 EUR por pedido.

*In Room Dining adds a EUR 6 per delivery charge per order.*

**Desayuno**  
*Breakfast*

---

**Durante el Día**  
*All-day Dining*

---

**Por la Noche**  
*Overnight*

---

**Menú Mini Fans**  
*Mini Fans Menu*

---

**Bebidas**  
*Beverage*

# DESAYUNO / BREAKFAST

de 7 a 11 h / from 7am to 11 am

EUR

## DESAYUNO IMPERIAL BARCELONA / IMPERIAL BARCELONA BREAKFAST

4 Platos a elegir + Zumos + Café o té + 30g de Caviar + 1 Copa de Champán

4 Dishes to choose from + Juice + Coffee or Tea + 30g of Caviar + 1 Glass of Champagne

170

## SABORES LOCALES / LOCAL DELIGHTS

Pan con tomate, AOVE, sal marina   

Bread rubbed with tomato, EVOO, sea salt

7

Surtido de embutidos catalanes (fuet, longaniza, bull negro y bull blanco) 

Assortment of catalan cold cuts (fuet, longaniza, black and white pudding sausages)

11

Selección de quesos catalanes / Selection of Catalan cheeses

28

## SALADOS / SAVORY

Jamón ibérico, pan con tomate / Iberian ham, bread rubbed with tomato 

18

New York roll relleno de pavo, queso manchego y salsa holandesa

New york roll filled with turkey, manchego cheese and hollandaise sauce

14

Pan de Payés con crema de aguacate, salmón ahumado, huevo pochado y tomate cherry 

Rustic country bread with avocado cream, smoked salmon, poached egg and cherry tomato

14

## HUEVOS ECOLÓGICOS (dos huevos) / ECOLOGIC EGGS (two eggs)

Huevos ecológicos cocinados a tu gusto con acompañamiento de 2 guarniciones

Organic eggs cooked to your liking with a choice of 2 side dishes

18

Huevos hervidos / Boiled eggs    Huevos pochados / Poached eggs   

Huevos fritos / Fried eggs   

### GOURMET ADD-ONS


Trufa negra / Black truffle

12

Caviar Osetra 3gr




20

Tortilla de huevos enteros o de clara    con su elección de jamón ibérico, jamón de pavo, queso, cebolla, pimientos, tomate, espinacas, espárragos o champiñones

Whole eggs or egg white omelette    with your selection of Iberian ham, turkey ham, cheese, onion, bell pepper, tomato, spinach, asparagus or mushrooms

18

Huevos revueltos    con su elección de jamón ibérico, jamón de pavo, queso, cebolla, pimientos, tomate, espinacas, espárragos o champiñones

Scrambled eggs    with your selection of Iberian ham, turkey ham, cheese, onion, bell pepper, tomato, spinach, asparagus or mushrooms

18

### Eggs Benedict

Espinacas / Spinach

20

Jamón ibérico o jamón de pavo / Iberian ham or turkey ham

20

Salmón ahumado / Smoked salmon

22

## ELIJA SUS GUARNICIONES / CHOOSE YOUR OWN SIDE DISHES

Patatas al horno, espárragos, beicon crujiente, salchichas de cerdo, salchichas de pollo

Oven-baked potatoes, asparagus, crispy bacon, pork sausages, chicken sausages

## VITALIDAD / VITALITY

Porrridge, almendra, chía y dátiles / Porridge, almonds, chia and dates    

12

### Smoothies

Berries: frutos rojos / berries    

11

Green detox: espinacas, aguacate y manzana / spinach, avocado and apple    

Tostada integral con hummus, queso feta, aceitunas Kalamata y ensalada de hojas tiernas  

Wholegrain sourdough toast with hummus, feta cheese, Kalamata olives and baby leaf salad


12

## ASIAN HERITAGE

Congee: Porridge de arroz, pollo, cebolleta    

Congee: rice porridge, chicken, spring onion

16

Dumpling de cerdo o verdura / Pork or vegetable dumpling (3 ud.)   

Sopa de miso con alga wakame y semillas de sésamo variadas     

Miso soup with wakame seaweed and mixed sesame seeds

14

12

## DE NUESTRA PASTERÍA / FROM OUR PASTRY

Crepes o Pancakes a elección con: con azúcar de canela, sirope de arce, nata montada o Nutella

Crepes or Pancakes with your choice of: cinnamon sugar, maple syrup, Chantilly cream or Nutella

16

Cesta de panes tostados y rústicos / Toasts and bread basket 

Cesta de bollería / Bakery basket

12

15

Tostada con crema chantilly y fresas / French toast with Chantilly cream and strawberries

12

Waffle con mascarpone y crema de dulce de leche / Waffle with mascarpone and dulce de leche cream

14

## CEREALES / CEREALS

EUR

Granola Casera / Home-made granola	8
Muesli de fruta / Country muesli	8
Arroz hinchado con chocolate / Cocoa puffed rice	8

## FRUTAS / FRUITS

Ensalada de fruta de temporada / Seasonal fruit salad	12
Selección de frutos rojos / Selection of berries	16
Selección de zumos frescos / Selection of fresh juices	8
Naranja, pomelo, manzana, piña, zanahoria, verde Orange, grapefruit, apple, pineapple, carrot, green	

## LÁCTEOS / DAIRY PRODUCTS

Yogures Ecológicos Catalanes: natural, desnatado o de frutas	7
Organic Catalan Yogurt: Plain, low fat or fruit	
Leche: entera, semidesnatada, desnatada y sin lactosa, de almendra, de avena, de soja Milk: whole, semi-skimmed, skimmed and lactose-free, almond, oat, soy	5
Bol de yogur y açai con coco deshidratado y fruta de temporada Yoghurt and açai bowl with dried coconut and seasonal fruit	9

## MINI FANS OF MO

Batido de fresa o chocolate Strawberry or chocolate milkshake	11
Sandwich de cookies con helado de vainilla Cookie sandwich with vanilla ice-cream	10

## BEBIDAS / DRINKS

Selección de té Melez / Selection of Melez teas	7
• English Breakfast	
• Earl Grey	
• Pu'er con naranja especiado / Orange spiced pu'er	
• Darjeeling	
• Ceylon	
• Té blanco floral / Floral White Tea	
• Japanese Sencha	
• Jamine Dragon Pearls	
• Rooibos de lavanda / Lavender Rooibos	
• Manzanilla / Chamomile	
• Citronela / Lemongrass	
• Menta / Mint Tea	

Selección de Cafés / Coffee selection	
• Espresso, doble, cortado / Espresso, double, espresso macchiato	7
• Café con leche, latte, cappuccino / Coffee with milk, latte, cappuccino	7
• Café de especialidad de Origen, Nepal Lamjung / Speciality coffee single Origen, Nepal Lamjung	8
• Café de especialidad de Origen, Galápagos / Speciality coffee single Origen, Galápagos	8

Chocolate caliente / Hot chocolate	7
------------------------------------	---

Bebidas saludables / Healthy drinks	
• BIOMA Vida Verde (Kombucha - Low ABV*)	13
Té verde, azúcar de caña y hierbas, con aromas de manzana Green tea, sugarcane, and herbs, with apple aromas	
• ACALA Blanco	16
Té espumoso fino y no alcohólico con aromas excepcionales a avellana, albaricoque, cañamo y galleta. Fine and non-alcoholic sparkling tea with exceptional hazelnut, apricot, hemp, and cookie flavor.	

Agua mineral natural, agua con gas / Still or sparkling water	
• Sant Aniol 75cl	8
• Acqua Panna 75cl	11
• Vichy Catalan 75cl / 25cl	10/7
• San Pellegrino 75cl	11

Refrescos Soft drinks	7
--------------------------	---

Copa de Cava Mestres, Visol Brut Nature Gran Reserva 2019 Glass of Cava Mestres, Visol Brut Nature Gran Reserva 2019	16
---	----

Copa de Champagne Billecart-Salmon, Le Réserve Brut Glass of Champagne Billecart-Salmon, Le Réserve Brut	30
---	----

Botella de Champagne Billecart-Salmon, Le Réserve Brut Bottle of Champagne Billecart-Salmon, Le Réserve Brut	175
---	-----

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, disponemos de un menú con todos los alérgenos  
If you have any allergies or food intolerance, a menu with allergens is at your disposal

Todos nuestros pescados, cacao, café y té son productos con certificado sostenible.  
All our fish, cocoa, coffee and tea are sustainable certified products.

Ingredientes 100% ecológicos de proximidad / 100% Locally sourced organic products

\*Contiene una graduación alcohólica baja, menos de un 0,50% / Contains a light alcohol content, less than 0.50%

# A LA CARTE DAY ROOM SERVICE

De 7 a 23 horas / From 7 am to 11 pm

## ENTRANTES / STARTERS

EUR

<b>Tostada de anchoa 00 con mantequilla ahumada</b> <i>Toast with anchovy 00, and smoked butter</i>	4.5
<b>Nuestras bravas crujientes con alioli de ajos asados</b> <i>Our crispy bravas with roasted garlic aioli</i>	8
<b>Jamón ibérico de bellota (80gr) y pan de cristal con tomate</b> 🌱 <i>Acorn-fed iberian ham (80gr), and crystal bread with tomato</i>	50
<b>Surtido de aceitunas marinadas con vermut catalán y naranja</b> 🌱🌱🌱 <i>Assortment of olives marinated with Catalan vermouth, and orange</i>	5
<b>Surtido de quesos catalanes</b> / <i>Assortment of Catalan cheeses</i>	30
<b>Croquetas de jamón ibérico</b> / <i>Acorn-fed Iberian ham croquettes</i>	4/ud
<b>Croqueta de ceps</b> / <i>Funghi porcini croquette</i> 🌱🌱	4/ud
<b>Pimientos de Padrón</b> / <i>Padrón peppers</i> 🌱🌱🌱🌱🌱	7
<b>Caviar Oscietra 30gr. servido con blinis y crema agria</b> <i>Oscietra Caviar 30g served with blinis, and sour cream</i>	138
<b>Pulpo asado con parmentier cremoso y migas de pimentón</b> <i>Grilled octopus with creamy parmentier and paprika crumbs</i>	22

## CLÁSICOS DEL HOTEL / HOTEL CLASSICS

<b>Ensalada César</b> / <i>Caesar salad</i>	
<b>Con pollo</b> / <i>With chicken</i>	22
<b>Con gambas a la plancha</b> / <i>With grilled prawns</i>	26
<b>Ensalada de temporada</b> / <i>Seasonal salad</i> 🌱🌱🌱🌱🌱	14
<b>Ensalada de burrata, tomates y vinagreta de miel y mostaza</b> <i>Burrata salad with tomatoes and honey and mustard vinaigrette</i>	21
<b>Ensalada de gravlax de salmón, pepino y aguacate</b> 🌱🌱🌱🌱🌱 <i>Salmon gravlax salad with cucumber, and avocado</i>	17
<b>Steak tartar con buñuelos crujientes de patata y yema de huevo curada</b> <i>Steak tartare with crispy potato fritters, and cured egg yolk</i>	24

## PASTA

A elegir entre / To choose from: **Spaghetti, Rigatoni o/or Penne**

<b>con tomate</b> 🌱🌱🌱 18	<b>a la boloñesa</b> 22	<b>con pesto</b> 20	<b>amatriciana</b> 19
<i>With tomato sauce</i>	<i>With bolognese sauce</i>	<i>With pesto sauce</i>	<i>With amatriciana sauce</i>

## SANDWICH

Todos nuestros sandwich se sirven con patatas o ensalada  
*All our sandwich are served accompanied with chips or salad*

<b>Club Sandwich: Salsa club, lechuga, tomate, huevo, queso, pollo y bacon</b> <i>Club Sandwich: Special Club sauce, lettuce, tomato, egg, cheese, chicken, and bacon</i>	26
<b>Hamburguesa "Big Mandarin Oriental, Barcelona": Pan de brioche con mantequilla, doble smash burger de ternera, salsa especial Mandarin Oriental, pepinillos, cebolla caramelizada y crispy bacon</b> <i>Burger Big Mandarin Oriental, Barcelona: Buttered bricohe bread, double smash beef burger, Mandarin Oriental special sauce, pickles, and caramelized onion, and crispy bacon</i>	25
<b>Hamburguesa vegetal Mandarin Oriental, Barcelona con lechuga, tomate y pepinillos</b> 🌱🌱 <i>Vegetal Mandarin Oriental, Barcelona burger with lettuce, tomato, and pickles</i>	25

## ORIENTAL

	EUR
<b>Gyozas / Dumplings (5 ud.)</b>	
De verduras / Vegetables 🍅🍆🍄	20
De gambas / Prawns 🍤🍤	22
<b>Arroz frito con salsa de ostras y huevo / Fried rice with oyster sauce, and egg 🍤🍤🍳</b>	16
Con ternera / With beef	21
Con gambas / With prawns	20
<b>Sopa asiática de pollo con noodles / Asian chicken Jet-Lag noodle soup 🍲</b>	16
<b>Sopa Tom Yam Goon con leche de coco, langostinos y setas 🍄🍤</b>	24
Tom Yam Goon soup with coconut milk, prawns, and mushrooms	

## PRINCIPAL / MAIN COURSES

<b>Arroz meloso de bogavante y sepia de la costa 🍤🍤</b>	74
Creamy rice with lobster and local cuttlefish	
<b>Vichyssoise cremosa de puerros y patata con aceite de hierbas y pane carasatu 🍷🍷</b>	16
Creamy vichyssoise of leeks and potatoes with herb oil, and pane carasatu	
<b>Solomillo de 180gr. a la plancha con puré de patata 🍷</b>	47
180 gr. Grilled beef tenderloin with mashed potatoes	
Con salsa demiglace / With demiglace sauce	
Con Café de Paris / With "Café de Paris" sauce	
<b>Salmón a la plancha con arroz basmati 🍷🍷🍷</b>	34
Grilled salmon with basmati rice	
<b>Lubina con salsa beurre blanc, espárragos verdes y bimi 🍷</b>	36
Sea bass with beurre blanc sauce, green asparagus, and bimi	

## GUARNICIONES / GARNISH

Patatas fritas / French Fries 🍷🍷	8
Verduras de temporada / Seasonal vegetables 🍅🍆🍄🍅🍆🍄	8
Arroz Basmati / Basmati rice 🍷🍷🍷🍷	6
Parmentier	7

## PARA TERMINAR / TO FINISH

<b>Pastel de queso con mermelada de frutos rojos</b>	12
Cheesecake with berries	
<b>Plato de fruta de temporada / Seasonal fruit 🍷🍷🍷🍷🍷🍷</b>	12
<b>Tartaleta de fruta de temporada / Seasonal fruit tart</b>	12
<b>Brownie de Chocolate / Chocolate brownie</b>	12
<b>Tarrina de helado / Ice cream pot</b>	10
<b>Mango India 🍷🍷🍷🍷🍷</b>	
<b>Fresa del Maresme / Maresme Strawberry 🍷🍷🍷🍷🍷</b>	
<b>Vanilla Madagascar 🍷🍷</b>	
<b>Avellana con caramelo salado / Hazelnut with Salted Caramel 🍷🍷</b>	
<b>100% Cacao Chocolate 🍷🍷</b>	

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, disponemos de un menú con todos los alérgenos  
If you have any allergies or food intolerance, a menu with allergens is at your disposal

Todos nuestros pescados, cacao, café y té son productos con certificado sostenible.  
All our fish, cocoa, coffee and tea are sustainable certified products.

 **Ingredientes 100% ecológicos de proximidad / 100% Locally sourced organic products**

 Healthy  Vegan  Organic  Gluten free  Lactose free  Fat free

# A LA CARTE NIGHT ROOM SERVICE

De 23 a 7 horas / From 11 pm to 7 am

## ENTRANTES / STARTERS

EUR

### Nuestras bravas crujientes con alioli de ajos asados

*Our crispy bravas with roasted garlic aioli*

8

### Jamón ibérico de bellota (80gr) y pan de cristal con tomate 🌱

*Acorn-fed iberian ham (80gr), and crystal bread with tomato*

50

### Surtido de aceitunas marinadas con vermut catalán y naranja 🌱🌱🌱

*Assortment of olives marinated with Catalan vermouth, and orange*

5

### Surtido de quesos catalanes / Assortment of Catalan cheeses

30

### Croquetas de jamón ibérico / Acorn-fed Iberian ham croquettes

4/ud

### Croqueta de ceps / Funghi porcini croquette 🌱🌱

4/ud

### Pimientos de Padrón / Padrón peppers 🌱🌱🌱🌱🌱

7

## CLÁSICOS DEL HOTEL / HOTEL CLASSICS

### Ensalada César / Caesar salad

Con pollo / With chicken

22

Con gambas a la plancha / With grilled prawns

26

### Ensalada de temporada / Seasonal salad 🌱🌱🌱🌱🌱

14

### Ensalada de burrata, tomates y anchoas 🌱

*Burrata salad with tomatoes, and anchovies*

21

## PASTA

### A elegir entre / To choose from: Spaghetti, Rigatoni o/or Penne

con tomate 🌱🌱 18

*With tomato sauce*

a la boloñesa 22

*With bolognese sauce*

con pesto 20

*With pesto sauce*

amatriciana 19

*With amatriciana sauce*

## SANDWICH

Todos nuestros sandwich se sirven con patatas o ensalada

*All our sandwich are served accompanied with chips or salad*

### Club Sandwich: Salsa club, lechuga, tomate, huevo, queso, pollo y bacon

*Club Sandwich: Special Club sauce, lettuce, tomato, egg, cheese, chicken, and bacon*

26

### Hamburguesa "Big Mandarin Oriental, Barcelona": Pan de brioche con mantequilla, doble smash burger de ternera, salsa especial Mandarin Oriental, pepinillos, cebolla caramelizada y crispy bacon

*Burger Big Mandarin Oriental, Barcelona: Buttered brioche bread, double smash beef burger, Mandarin Oriental special sauce, pickles, and caramelized onion, and crispy bacon*

25

### Hamburguesa vegetal Mandarin Oriental, Barcelona con lechuga, tomate y pepinillos 🌱🌱

*Vegetal Mandarin Oriental, Barcelona burger with lettuce, tomato, and pickles*

25

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, disponemos de un menú con todos los alérgenos

*If you have any allergies or food intolerance, a menu with allergens is at your disposal*

Todos nuestros pescados, cacao, café y té son productos con certificado sostenible.

*All our fish, cocoa, coffee and tea are sustainable certified products.*

🌱 Ingredientes 100% ecológicos de proximidad / 100% Locally sourced organic products

🌱 Healthy

🌱 Vegan

🌱 Organic

🌱 Gluten free

🌱 Lactose free

🌱 Fat free

## ORIENTAL

<b>Gyozas / Dumplings (5 ud.)</b>	EUR
De verduras / Vegetables 🌱🌱🌱🌱	20
De gambas / Prawns 🌱🌱	22
<b>Arroz frito con salsa de ostras y huevo / Fried rice with oyster sauce, and egg 🌱🌱🌱</b>	16
Con ternera / With beef	21
Con gambas / With prawns	20
<b>Sopa asiática de pollo con noodles / Asian chicken Jet-Lag noodle soup 🌱</b>	16

## PRINCIPAL / MAIN COURSES

<b>Vichysoisse cremosa de puerros y patata con aceite de hierbas y pane carasatu 🌱🌱</b>	16
<i>Creamy vichysoisse of leeks and potatoes with herb oil, and pane carasatu</i>	
<b>Solomillo de 180gr. a la plancha con puré de patata 🌱</b>	47
<i>180 gr. Grilled beef tenderloin with mashed potatoes</i>	
Con salsa demiglace / With demiglace sauce	
Con Café de Paris / With "Café de Paris" sauce	
<b>Pescado del día</b>	36
<i>Fish of the day</i>	

## GUARNICIONES / GARNISH

Patatas fritas / French Fries 🌱🌱	8
Verduras de temporada / Seasonal vegetables 🌱🌱🌱🌱🌱	8
Arroz Basmati / Basmati rice 🌱🌱🌱🌱	6
Parmentier	7

## PARA TERMINAR / TO FINISH

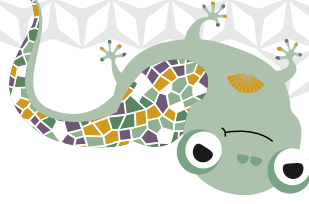
<b>Pastel de queso con mermelada de frutos rojos</b>	12
<i>Cheesecake with berries</i>	
<b>Plato de fruta de temporada / Seasonal fruit 🌱🌱🌱🌱🌱</b>	12
<b>Brownie de Chocolate / Chocolate brownie</b>	12
<b>Tarrina de helado / Ice cream pot</b>	10
<b>Mango India 🌱🌱🌱🌱🌱</b>	
<b>Fresa del Maresme / Maresme Strawberry 🌱🌱🌱🌱</b>	
<b>Vanilla Madagascar 🌱🌱</b>	
<b>Avellana con caramelo salado / Hazelnut with Salted Caramel 🌱🌱</b>	
<b>100% Cacao Chocolate 🌱🌱</b>	

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, disponemos de un menú con todos los alérgenos  
*If you have any allergies or food intolerance, a menu with allergens is at your disposal*

Todos nuestros pescados, cacao, café y té son productos con certificado sostenible.  
*All our fish, cocoa, coffee and tea are sustainable certified products.*

 **Ingredientes 100% ecológicos de proximidad / 100% Locally sourced organic products**

 Healthy  Vegan  Organic  Gluten free  Lactose free  Fat free




# MENÚ MINI FANS / MINI FANS MENU

## Entrantes / Starters


EUR

**Croquetas de jamón (3 unidades)**  
*Iberian ham croquettes (3 units)*

12

**Tosta de pan con tomate y jamón ibérico**   
*Tomato toasted bread rubbed with Iberian ham*

16

**Nuggets de Pollo, patatas fritas**   
*Chicken nuggets, French fries*

12

**Ensalada de temporada**   
*Seasonal salad*

10

## Pasta & Pizza

**Pasta (spaghetti o penne) con napolitana / with napolitana** 

10

**Pasta (spaguetti o penne) con boloñesa / with bolognese**

12

**Pasta (spaguetti o penne) con mantequilla / with butter**

10

**Pasta (spaguetti o penne) con AOVE / with EVOO** 

10

**Mini Pizza con tomate y mozzarella / Mini Pizza with tomato and mozzarella**

12

## Principales / Starters

**Pescado del día a la plancha con verduras**   
*Grilled fish of the day with vegetables*

21

**Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas**  
*Veal Burger with cheese and French fries*

18

**Sandwich de queso con jamón dulce y patatas fritas**  
*Cheese and ham sandwich with French fries*

15

## Dulces / Sweet

**Batido de fresa y chocolate**  
*Strawberry and chocolate milkshake*

11

**Sandwich de cookies con helado de vainilla**  
*Cookies sandwich with vanilla ice-cream*

10

**Tarrina de helado / Ice cream pot**

10

**Mango India** 

**Vanilla Madagascar** 

**100% Cacao Chocolate** 

**Fresa del Maresme / Maresme Strawberry** 

**Avellana con caramelo salado / Hazelnut with Salted Caramel** 



Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, disponemos de un menú con todos los alérgenos  
*If you have any allergies or food intolerance, a menu with allergens is at your disposal*

Todos nuestros pescados, cacao, café y té son productos con certificado sostenible.  
*All our fish, cocoa, coffee and tea are sustainable certified products.*

 **Ingredientes 100% ecológicos de proximidad / 100% Locally sourced organic products**

 Healthy  Vegan  Organic  Gluten free  Lactose free  Fat free

# Carta de vinos

## Wine Menu

EUR



### NO / LOW ALCOHOL

Château La Coste Nooh Rosé Sparkling 20 100

### ESPUMOSOS CATALANES / LOCAL SPARKLING

Mestres, Visol Brut Nature Gran Reserva 2019 16 75  
Mandarin Oriental, Barcelona Special Edition

Mestres, Elena de Mestres Rosat Gran Reserva 2020 20 95  
Trepát, Monastrell, Garnacha · DO Cava

### CHAMPAGNES

Billecart-Salmon, Le Réserve Brut · 30 175  
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier · AOP Champagne

Billecart-Salmon, Brut Rosé · Pinot Noir, Chardonnay · AOP Champagne 45 245

Ruinart, Blanc de Blancs · Chardonnay · AOP Champagne 250

Billecart-Salmon, Cuvée Elisabeth Salmon Rosé 2012 480  
Chardonnay, Pinot Noir · AOP Champagne

Dom Pérignon, Brut Vintage 2015 · Chardonnay, Pinot Noir · AOP Champagne 580

Krug, Grande Cuvée 171ème Édition 600  
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier · AOP Champagne

### VINO BLANCO / WHITE WINE

Art Laietà D'Alta Alella, Cau d'En Genís 2023 16 75  
Mandarin Oriental, Barcelona Special Edition

Clos d'Agon Blanc, 2020 · Roussanne, Viognier, Marsanne · Catalunya 25 135

Domaine Delaporte, Les Monts Damnés 2022 · Sauvignon Blanc · AOC Sancerre 145

Louis Jadot, Meursault 2022 · Chardonnay · AOC Meursault 240

### VINO ROSADO / ROSÉ WINE

Château Lacoste, Rosé d'une Nuit 2024 16 75  
Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon · AOC Provence

### VINO TINTO / RED WINE

Clos Galena, Formiga Tinto 2022 · Mandarin Oriental, Barcelona Special Edition 16 75

Dominio de Calogía, Doble M 2021 · Tempranillo · DO Ribera del Duero 25 135

Ceretto, Barbaresco 2022 · Nebbiolo · DOCG Barolo 250

Château Rocheyron, 2020 · Merlot & Cabernet Franc · AOC Pomerol 350

Castell d'Encus, Acusp 2021 · Pinot Noir · DO Costers del Segre 125

**Nuestra carta Maestra de vinos está disponible bajo petición. No dude en contactar con nuestro Sumiller para cualquier ayuda o recomendación.**

*Our Master Wine List is available upon request. Kindly ask our sommelier for further assistance and recommendations.*

# Cócteles Cocktails

EUR

## **PALOMA DE L'HORT**

18

**Don Julio blanco infusionado con escalivada, agave, limon, burbujas de pomelo**

*Don Julio blanco blended with escalivada infused, agave, lemon and grapefruit bubbles*

## **CASK & CLOVER**

18

**Macallan 12DC, Chartreuse, clara de huevo, agave y cítrico**

*Macallan 12DC, chartreuse, eggwhite, agave and citric*

## **ROSAS DE USHI**

18

**Roku, Choya sake, hibisco, clara de huevo, frambuesa, lichi y cítrico**

*Roku, choya sake, hibiscus, eggwhite, raspberry, lychee, citric*

## **SMOKE SIGNALS**

18

**Lima Kaffir, Brugal 1888, Averna, Campari, madera de nuez**

*Lima Kaffir, Brugal 1888, Averna, Campari, and walnut wood*

# Cócteles sin alcohol Mocktails

## **OLIVE MULE**

13

**Tanqueray 0.0%, zumo de limón, limonada de oliva**

*Tanqueray 0.0%, lemon juice, olive lemonade*

## **SCARLET FIZZ**

13

**Tanqueray 0.0%, jarabe de hibisco, soda de pomelo**

*Tanqueray 0.0%, hibiscus syrup, grapefruit soda*

## **STICKY MANGO**

13

**Tanqueray 0.0%, agua de arroz, mango, oleo saccharum de naranja con canela**

*Tanqueray 0.0%, rice water, mango, orange with cinnamon oleo saccharum*



# Espirituosos Spirits

EUR



## COGNAC / BRANDY

Torres 15 Years 18 118

## TEQUILA / MEZCAL

Don Julio Reposado 25 255  
Don Julio Blanco 24 216  
Don Julio 1942 65 950  
The Lost Explorer Espadin 25 258

## GIN

Monkey 47 26 203  
Hendrick's 20 137  
Suntory Roku 18 121  
Tanqueray Ten 18 160

## VODKA

Belvedere Pure 21 162  
Ketel One 18 136

## RON / RUM

Zacapa 23 24 245  
Brugal 1888 22 195

# Whisky

## WHISKY SINGLE MALT SCOTCH

Macallan 18 Double Cask 95 1510  
Macallan 12 Double Cask 24 284  
The Singleton 12 18 162

## WHISKY BLENDED SCOTCH

Glenrothes 12 Years 24 216

## IRISH WHISKY

Jameson 18 82

## BOURBON WHISKY

Bulleit Bourbon 18 124  
Maker's Mark 18 130

## RYE WHISKY

Bulleit Rye 19 170

## ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Lagavulin 16 Years 37 420  
Laphroaig 10 Years 25 261

## Agua y Refrescos Water and soft drinks




Vichy 25cl / 75cl	7 / 10
Perrier 33cl	8
San Pellegrino	11
Sant Aniol 75cl	8
Acqua Panna	11
Refrescos / Soft drinks	7
Tonica	7

## Cerveza Beer

Estrella Damm	9
Almogàver Volksbier Lager	12
Free Damm 0,0% Alcohol	7

## No / Low Alcohol

<b>BIOMA Vida Verde (Kombucha - Low ABV*)</b>   	13
Té verde, azúcar de caña y hierbas, con aromas de manzana. <i>Green tea, sugarcane, and herbs, with apple aromas.</i>	

<b>ACALA Blanco</b>   	16
Té espumoso fino y no alcohólico con aromas excepcionales a avellana, albaricoque, cañamo y galleta. <i>Fine and non-alcoholic sparkling tea with exceptional hazelnut, apricot, hemp, and cookie flavor.</i>	

## Bebidas calientes Hot drinks

<b>Selección de Cafés / Coffee selection</b>	
• <b>Espresso, cortado</b> / <i>Espresso, espresso macchiato</i>	7
• <b>Café con leche, latte, cappuccino</b> / <i>Coffee with milk, latte, cappuccino</i>	7
• <b>Café de especialidad de Origen, Nepal Lamjung</b> <i>Speciality coffee single Origen, Nepal Lamjung</i>	8
• <b>Café de especialidad de Origen, Galápagos</b> <i>Speciality coffee single Origen, Galápagos</i>	8
<b>Selección de té Melez / Selection of Melez teas</b>	7
• <b>Pu Erh</b>	
• <b>English Breakfast</b>	
• <b>Earl Grey</b>	
• <b>Darjeeling</b>	
• <b>Ceylon</b>	
• <b>Floral White</b>	
• <b>Hibiscus Tisane</b>	
• <b>Chamomile</b>	
• <b>Lemongrass</b>	
• <b>Mint Tea</b>	
• <b>Sencha</b>	
• <b>Jasmine Dragon</b>	

Todos nuestros pescados, cacao, café y té son productos con certificado sostenible.  
*All our fish, cocoa, coffee and tea are sustainable certified products.*

 **Ingredientes 100% ecológicos de proximidad** / 100% Locally sourced organic products

\*Contiene una graduación alcohólica baja, menos de un 0,50% / Contains a light alcohol content, less than 0.50%

 Healthy  Vegan  Organic  Gluten free  Lactose free  Fat free