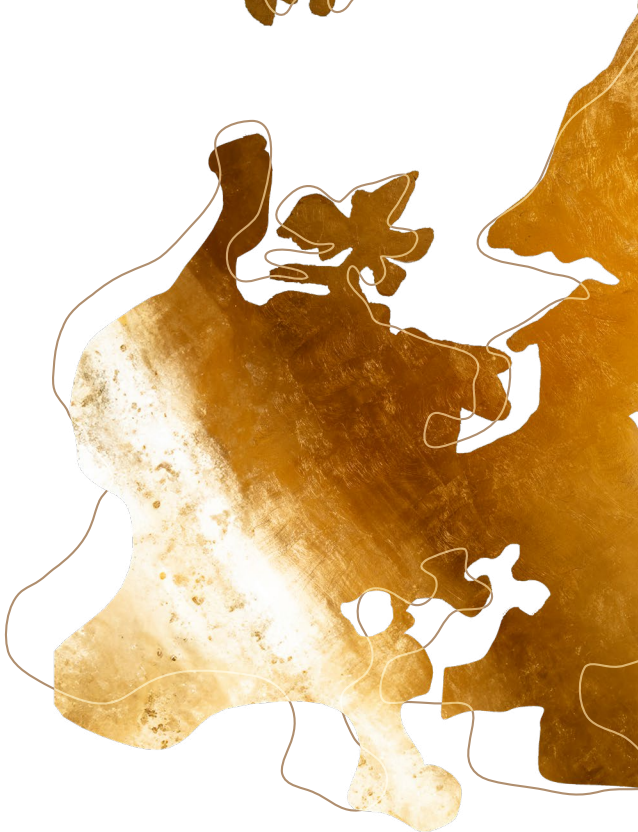




Moments



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

Aquest 2025, Catalunya ha estat nomenada Regió Mundial de la Gastronomia. Aquest guardó reforça l'amor i respecte que sentim per la Cuina Catalana i ens inspira per a aquest menú del Restaurant Moments.

Som en plena primavera, amb la complicitat dels nostres proveïdors i dels mercats de proximitat, hi sumem una llibertat culinària, per emparellar productes exclusius i ben conreats.

Cada ingredient és un diàleg amb la terra, cada plat, una història que es desplega al vostre paladar. Treballem amb llibertat, un equip que viu la gastronomia amb devoció, tant a la cuina com a la sala.

Amb aquest tast de la primavera, us convidem a un viatge sensorial on la naturalesa es transforma en emoció, on cada mos és un instant irrepetible i on la taula esdevé un escenari per a la bellesa i el plaer.



Este 2025, Cataluña ha sido nombrada Región Mundial de la Gastronomía. Este reconocimiento refuerza el amor y el respeto que sentimos por la Cocina Catalana e inspira este menú del Restaurante Moments.

Estamos en plena primavera, y con la complicitad de nuestros proveedores y los mercados de proximidad, sumamos una libertad culinaria para emparejar productos exclusivos y cuidadosamente cultivados.

Cada ingrediente es un diálogo con la tierra, cada plato una historia que se despliega en vuestro paladar. Trabajamos con libertad, con un equipo que vive la gastronomía con devoción, tanto en la cocina como en la sala.

Con esta degustación de primavera, os invitamos a un viaje sensorial donde la naturaleza se transforma en emoción, donde cada bocado es un instante irrepetible y donde la mesa se convierte en un escenario para la belleza y el placer.

RAÛL BALAM &
CARME RUSCALLEDÀ.



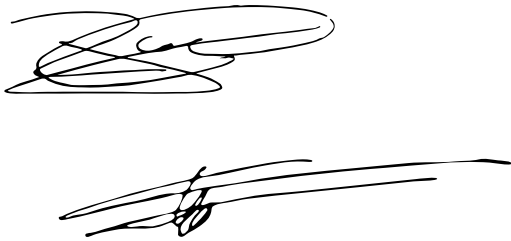
In 2025, Catalonia has been named the World Region of Gastronomy. This recognition strengthens our love and respect for Catalan Cuisine and inspires this menu at Moments Restaurant.

Spring is in full bloom, and with the support of our trusted suppliers and local markets, we embrace culinary freedom to pair exceptional, carefully cultivated ingredients.

Each ingredient is a dialogue with the land, each dish a story that unfolds on your palate. We work freely, as a team devoted to gastronomy, both in the kitchen and in the dining room.

With this spring tasting, we invite you on a sensory journey where nature becomes emotion, each bite a unique moment, and the table a stage for beauty and pleasure.

**RAÛL BALAM &
CARME RUSCALLEDÀ.**

Two handwritten signatures in black ink. The top signature is a stylized, cursive 'Raül' with a large loop. The bottom signature is a more fluid, cursive 'Carme' with a long horizontal stroke extending to the right.

TAST DE PRIMAVERA

LA REBUDA

Botifarra de festucs, pa amb tomàquet.

Subtil coca de llardons, anxova, vel de vi dolç Mataró.

CHAWANMUSHI

Gamba, alfàbrega, mozzarella de carbassó

BACALLÀ MOLE VERD

Carbassa, pipes, flors

ESPÀRRECS

Vieira, remolatxa, "migas monteras"

PLUMA IBÈRICA

Hummus de ganxet, curry, menta, arròs inflat

EL CARRO DE FORMATGES DE PRIMAVERA

+32 eur / pers

SAKURA

Cirera, shiso, wasabi, soja

Petits-fours

125 eur

TEMPORADA DE PRIMAVERA

MUESTRA DE PRIMAVERA

LA BIENVENIDA

Butifarra de pistachos y pan con tomate.

Sutil coca de chicharrones, anchoa, velo de vino dulce Mataró.

CHAWANMUSHI

Gamba, albahaca y mozzarella de calabacín

BACALAO MOLE VERDE

Calabaza, pipas, flores

ESPÁRRAGOS

Vieira, remolacha, "migas monteras"

PLUMA IBÉRICA

Hummus de "ganxet", curry, menta, arroz inflado

EL CARRO DE QUESOS DE PRIMAVERA

+32 eur / pers

SAKURA

Cereza, shiso, wasabi, soja

Petits-fours

125 eur

TEMPORADA DE PRIMAVERA

A TASTE OF SPRING

THE WELCOME

Pistachio “botifarra”, bread with tomato.

Subtle coca of pork cracklings, anchovy, Mataró sweet wine vell.

CHAWANMUSHI

Prawn, basil, zucchini mozzarella

COD GREEN MOLE

Pumpkin, seeds, flowers

ASPARAGUS

Scallop, beetroot, “migas monteras”

IBERIAN PORK

“Ganxet” bean hummus, curry, mint, puffed rice

SPRING CHEESE CART

+32 eur / pers

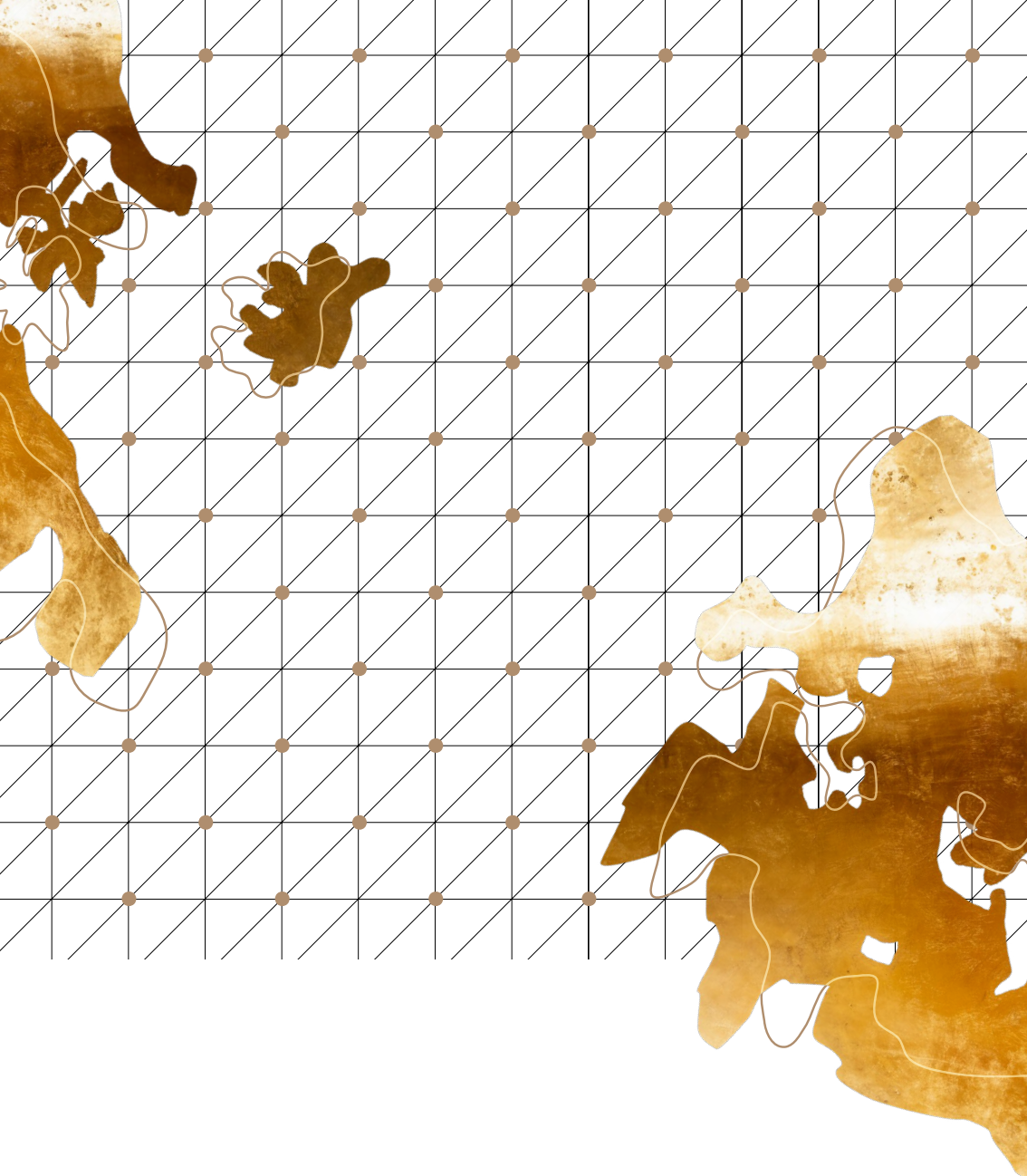
SAKURA

Cherry, shiso, wasabi, soy

Petits-fours

EUR 125

SPRING SEASON



MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

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