

WHERE

CHRISTMAS

HAPPENS



NADAL · NAVIDAD



Nadal es viu a
Mandarin Oriental, Barcelona

*La Navidad se vive en
Mandarin Oriental, Barcelona*





Viviu la màgia de Nadal a Mandarin Oriental, Barcelona, i celebren amb nosaltres aquests dies tan especials.

Una decoració sublim, una gastronomia deliciosa i un equip excepcional faran que la vostra experiència sigui única i inoblidable. No us perdeu el nostre Mercat Nadalenc, on tot és possible, des de trobar el regal perfecte fins a assaborir les galetes nadalenques que tant li agraden al Pare Noel. A més, enguany, els més petits podran lliurar personalment els seus desitjos a la nostra màgica oficina de correus, amb connexió directa amb el Pare Noel i els Reis Mags! Tenim el Nadal somiat per a tots, amb activitats plenes d'alegria, il·lusió i la màgia que caracteritza aquestes dates tan assenyalades.

És moment de compartir, reunir-se en família i amb amics, creant records inoblidables.
I és a Mandarin Oriental, Barcelona, on Nadal succeeix.

Viva la magia de la Navidad en Mandarin Oriental, Barcelona, y celebre con nosotros estos días tan especiales.

Una decoración sublime, una gastronomía deliciosa y un equipo excepcional harán que su experiencia sea única e inolvidable. No se pierda nuestro Mercado Navideño, donde todo es posible, desde encontrar el regalo perfecto hasta saborear esas galletas navideñas que tanto le gustan a Papá Noel. Además, este año, los más pequeños podrán entregar personalmente sus deseos en nuestra mágica oficina de correos, con conexión directa con Papá Noel y los Reyes Magos! Tenemos la Navidad soñada para todos, con actividades llenas de alegría, ilusión y la magia que caracteriza estas fechas.

*Es momento de compartir, reunirse en familia y con amigos, creando recuerdos inolvidables.
Y es en Mandarin Oriental, Barcelona, donde la Navidad sucede.*



Jean Phillippe Moser
DIRECTOR GENERAL



Índex

Índice



6

Christmas Market

Horari <i>Horario</i>	8
Plànol del Christmas Market <i>Plano del Christmas Market</i>	9
Post Office	10

12

Activitats

Actividades

Calendari d'activitats <i>Calendario de actividades</i>	14
Taller d'Origami <i>Taller de Origami</i> Cuina per a nens <i>Cocina para niños</i>	16
Masterclass Nespresso Cata de vins <i>Cata de vinos</i>	17
Cata de Whisky <i>The Macallan x Casa Cacao</i>	18
Contacontes <i>Cuentacuentos</i> Estrelles Shurikan <i>Estrellas Shurikan</i>	19
Activitats d'hivern <i>Actividades de invierno</i>	20
111Skin a l'Spa <i>111Skin en el Spa</i>	21

22

L'Arbre dels Desitjos

El Árbol de los Deseos

24

La recepta: Tortell de Reis

La receta: Roscón de Reyes

26

Menús de Nadal

Menús de Navidad

Moments**	28
Blanc	34

42

Decoració floral

Decoración floral

43

El Regal Perfecte

El Regalo Perfecto



Christmas Market

És un plaer anunciar la tercera edició del *Christmas Market* de Mandarin Oriental, Barcelona.

Submergiu-vos en l'atmosfera festiva de la nostra encantadora fira nadalenca, on trobareu parades d'artesans amb exquisides creacions i podreu delectar-vos amb deliciosa xocolata amb xurros i gaudir de l'essència de Nadal.

A més, tindreu la possibilitat de trobar-vos amb personatges especials com el Pare Noel o el Patge del Reis Mags, qui faran de la vostra visita una experiència màgica i inoblidable.

Per a complementar aquest ambient festiu, hem preparat una variada oferta de tallers nadalencs dins de les nostres instal·lacions. Des de captivadors contacontes fins a emocionants tallers de cuina i còctels, oferim una experiència única per a tota la família.

Us esperem del 15 de desembre al 5 de gener, a excepció dels dies 25, 26, 31 de desembre i 1 de gener.

Veniu a viure aquestes festes en tota la seva esplendor al *Christmas Market* de Mandarin Oriental, Barcelona. Tenim moltes ganes de celebrar aquests dies tan especials amb vosaltres!

Es un placer anunciar la tercera edición del Christmas Market de Mandarin Oriental, Barcelona.

Sumérjase en la atmósfera festiva de nuestra encantadora feria navideña, donde encontrará paradas de artesanos con exquisitas creaciones y podrá deleitarse con delicioso chocolate con churros y disfrutar de la esencia misma de la Navidad.

Además, tendrá la posibilidad de encontrarse con personajes especiales como Papá Noel o el Paje de los Reyes Magos, quienes harán de su visita una experiencia mágica e inolvidable.

Para complementar este ambiente festivo, hemos preparado una variada oferta de talleres navideños dentro de nuestras instalaciones. Desde cautivadores cuentacuentos hasta emocionantes talleres de cocina y cócteles, ofrecemos una experiencia única para toda la familia.

Le esperamos del 15 de diciembre al 5 de enero, con excepción de los días 25, 26, 31 de diciembre y 1 de enero.

Venga y viva estas fiestas en todo su esplendor en el Christmas Market de Mandarin Oriental, Barcelona. ¡Tenemos muchas ganas de celebrar estos días tan especiales con usted!

Horari

Horario



L'entrada és gratuïta, però és imprescindible reservar amb antelació, ja que l'aforament és limitat.

16 a 20h - Dilluns a divendres

12 a 20h - Dissabtes i diumenges

Per obtenir més informació, si us plau contacteu amb nosaltres al
+34 93 151 8888 o mobcn-festiveseason@mohg.com

La entrada es gratuita, pero es imprescindible reservar con antelación ya que el aforo es limitado.

16 a 20h - Lunes a viernes

12 a 20h - Sábados y domingos

Para obtener más información, por favor contáctenos al
+34 93 151 8888 o mobcn-festiveseason@mohg.com

Tancat els dies - Cerrado los días

25, 26, 31 de desembre i 1 de gener

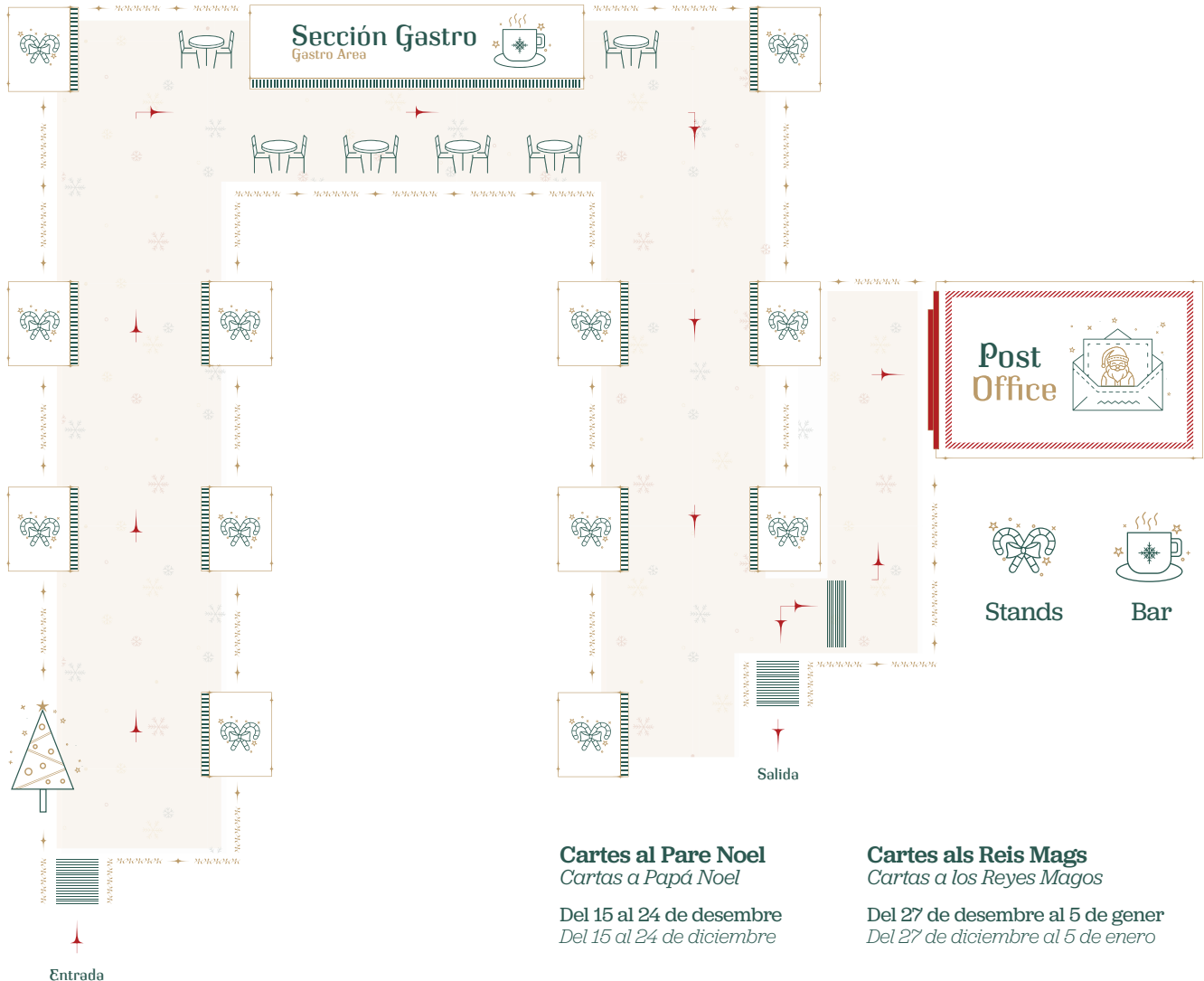
25, 26, 31 de diciembre y 1 de enero

Reserva online d'entrades pròximament.

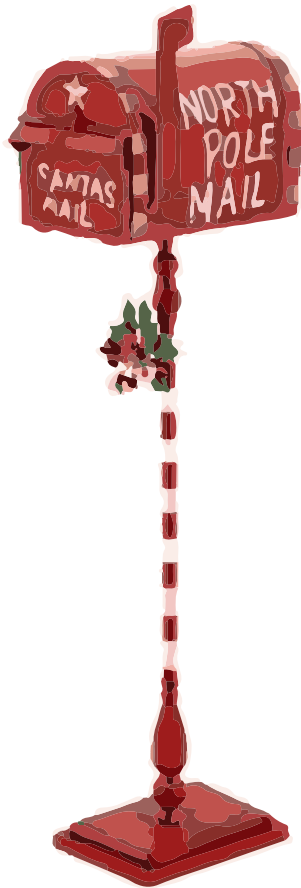
Reserva online de entradas próximamente.



Mapa del *Christmas Market*







Post Office



Com és tradició, el Pare Noel descansa a Mandarin Oriental, Barcelona els dies previs a la nit de Nadal i, prova d'això, és que enguany ha instal·lat la seva oficina de correus al Jardí Mimosa. No us imagineu la quantitat de cartes que rep cada dia! Enguany també serà la seu dels Reis Mags, veniu a lliurar-los la vostra carta!

Del 15 de desembre al 5 de gener obert en l'horari del Christmas Market.

Como es tradición, Papá Noel descansa en Mandarin Oriental, Barcelona los días previos a Nochebuena y, prueba de ello, es que este año ha instalado su oficina de correos en el Jardín Mimosa. ¡No se imagina la cantidad de cartas que recibe cada día! Este año también será la sede de los Reyes Magos, ¡venga a entregarle su carta!

Del 15 de diciembre al 5 de enero abierto en el horario del Christmas Market.



Activitats

Actividades



L'esperit de Nadal és compartir. Compartir moments amb els vostres éssers estimats, compartir coneixement, històries, crear màgia... i, és precisament per aquest esperit nadalenc que ens envaeix que, a Mandarin Oriental, Barcelona, hem organitzat diverses activitats per a compartir amb petits i grans la màgia tan especial d'aquests dies assenyalats.

No us oblideu de reservar!

Activitats subjectes a reserva prèvia i places limitades.

Per a obtenir més informació i reserves, si us plau, contacteu amb nosaltres al +34 93 151 8888 o moben-festiveseason@mohg.com



El espíritu de la Navidad es compartir. Compartir momentos con sus seres queridos, compartir conocimiento, historias, crear magia... y es precisamente por este espíritu navideño que nos invade que, en Mandarin Oriental, Barcelona, hemos organizado varias actividades para compartir con pequeños y mayores la magia tan especial de estos días señalados.

¡No se olvide de reservar!

Actividades sujetas a reserva y plazas limitadas.

Para obtener más información, por favor, contáctenos al +34 93 151 8888 o moben-festiveseason@mohg.com

Reserva online d'activitats pròximament.

Reserva online de actividades próximamente.

Calendari d'activitats

Caledario de actividades

Desembre ~ Diciembre

Divendres *Viernes*

15



**Inauguració del
Christmas Market**
*Apertura del
Christmas Market*



Dilluns *Lunes*

18



Cuina per a nens
Cocina para niños



Dijous *Jueves*

21



Cata de whisky
The Macallan x Casa Cacao

Dissabte *Sábado*

16



Taller d'Origami
Taller de Origami



Dimarts *Martes*

19



**Masterclass
Nespresso**



Divendres *Viernes*

22



Cuina per a nens
Cocina para niños

Diumenge *Domingo*

17



Christmas Market

Dimecres *Miércoles*

20



Cata de vins
Cata de vinos

Dissabte *Sábado*

23



Christmas Market

Tancat els dies ~ *Cerrado los días*
25, 26, 31 de diciembre i 1 de gener
25, 26, 31 de diciembre y 1 de enero

Diumenge *Domingo*

24



Christmas Market

Dimecres *Miércoles*

27



Christmas Market

Dijous *Jueves*

28



Contacontes
Cuentacuentos



Divendres *Viernes*

29



Estrelles Shurikan
Estrellas Shurikan

Dissabte *Sábado*

30



Christmas Market



Enero - January

Dimarts *Martes*

2



Christmas Market



Dimecres *Miércoles*

3



Contacontes
Cuentacuentos

Dijous *Jueves*

4



Taller d'Origami
Taller de Origami



Divendres *Viernes*

5



Christmas Market

Taller d'Origami

Taller de Origami

🎨🎨🎨🎨🎨 Activitat gratuïta ~ Actividad gratuita

Celebrem Nadal amb creativitat i paper! Us convidem al nostre taller d'Origami, on junts crearem ornaments màgics i figures festives. Aprendre les tècniques de l'art japonès del plegat de paper i crearem decoracions per a l'arbre de Nadal.

Dates i horaris

16 desembre de 12:30 a 13:30h
4 gener de 17 a 18h

Imprescindible reservar. Places limitades.

¡Celebremos la Navidad con creatividad y papel! Les invitamos a nuestro taller de navidad de Origami, donde juntos crearemos adornos mágicos y figuras festivas. Aprenderemos las técnicas del arte japonés del plegado de papel y crearemos hermosas decoraciones para el árbol de Navidad.

Fechas y horario

16 diciembre de 12:30 a 13:30h
4 enero de 17 a 18h

Imprescindible reservar. Plazas limitadas.



Cuina per a nens

Cocina para niños

🎨🎨🎨🎨🎨 Activitat gratuïta ~ Actividad gratuita

Petits xefs en acció! Amb l'ajuda dels nostres xefs pastissers, els més petits de casa es divertiran aprenent a decorar un mini Tortell de Reis.

Dates i horaris

18 desembre de 17 a 19h
22 desembre de 17 a 19h

Imprescindible reservar. Places limitades.

¡Pequeños chefs en acción! Con la ayuda de nuestros chefs pasteleros, los más pequeños de casa se divertirán aprendiendo a decorar un mini Roscón de Reyes.

Fechas y horario

18 diciembre de 17 a 19h
22 diciembre de 17 a 19h

Imprescindible reservar. Plazas limitadas.



Masterclass Nespresso



Activitat gratuïta ~ Actividad gratuita

De la mà de Nespresso Professional, juntament amb l'expert barista Damián Seijas, us convidem a una Masterclass per a preparar deliciosos receptes de cafè nadalenques. Us sorprendrà!

Dates i horaris

19 desembre de 17 a 18:30h

Imprescindible reservar. Places limitades.

De la mano de Nespresso Professional, junto con el experto barista Damián Seijas, les invitamos a una Masterclass para preparar deliciosas recetas de café navideñas. ¡Les sorprenderá!

Fechas y horario

19 diciembre de 17 a 18:30h

Imprescindible reservar. Plazas limitadas.

Cata de vinos

Cata de vins



49 EUR pp.

Us presentem una experiència inigualable: un apassionant tast de vins. Descobriu els secrets i matisos dels millors vins, guiats pel nostre expert sommelier Cristian Sánchez. Apreneu a apreciar aromes, sabors i maridatges, elevant el vostre coneixement enològic a un nou nivell.

Dates i horaris

20 desembre de 17 a 18h

Imprescindible reservar. Places limitades.

Les presentamos una experiencia inigualable: una apasionante cata de vinos. Descubra los secretos y matices de los mejores vinos, guiados por nuestro experto sommelier Cristian Sánchez. Aprenderán a apreciar aromas, sabores y maridajes, elevando su conocimiento enológico a un nuevo nivel.

Fechas y horario

20 diciembre de 17 a 18h

Imprescindible reservar. Plazas limitadas.





Cata de whisky

The Macallan x Casa Cacao

39 EUR p.p.

Per als amants de la xocolata i del whisky, tenim el pla perfecte. De la mà The Macallan i Casa Cacao, ens submergirem al món d'aromes creades en maridar els sabors del whisky i els bombons de xocolata.

Para los amantes del chocolate y del whisky, tenemos el plan perfecto. De la mano The Macallan y Casa Cacao, nos sumergiremos en el mundo de aromas creados al maridar los sabores del whisky con los de los bombones de chocolate.

Dates i horaris

21 desembre de 16 a 17h

Fechas y horario

21 diciembre de 16 a 17h

Imprescindible reservar. Plazas limitadas.

Imprescindible reservar. Places limitades.





Contacontes

Cuentacuentos

Activitat gratuïta - Actividad gratuita

Us convidem a un màgic taller de contacontes infantil, on la imaginació volarà i els personatges cobraran vida. Llegendes d'hivern i aventures increïbles us esperen al nostre Christmas Market.

Dates i horaris

28 desembre de 12:30 a 13:30h
3 gener de 12:30 a 13:30h

Imprescindible reservar. Places limitades.

Les invitamos a un mágico taller de cuentacuentos infantil, donde la imaginación volará y los personajes cobrarán vida. Leyendas de invierno y aventuras increíbles les esperan en nuestro Christmas Market.

Fechas y horarios

28 diciembre de 12:30 a 13:30h
3 enero de 12:30 a 13:30h

Imprescindible reservar. Plazas limitadas.

Estrelles Shurikan

Estrellas Shurikan

Activitat benèfica - Actividad benéfica

10 EUR pp.

Aquestes estrelles d'origami ajuden a la investigació del càncer infantil i juvenil. Utilitzant la tècnica de l'origami i amb papers ecològics de cotó, llana, coco i tot tipus de fibres naturals, realitzarem estrelles solidàries a favor de la Fundació Sant Joan de Déu.

Dates i horaris

29 desembre de 18 a 20h

Imprescindible reservar. Places limitades.

Estas estrellas de origami ayudan a la investigación del cáncer infantil y juvenil. Utilizando la técnica del origami y con papeles ecológicos de algodón, lana, coco y todo tipo de fibras naturales, realizaremos estrellas solidarias a favor de la Fundació Sant Joan de Déu.

Fechas y horario

29 diciembre de 18 a 20h

Imprescindible reservar. Plazas limitadas.



Explorant Nadal

Explorando la Navidad



Aproveche al máximo la temporada festiva amb els nostres guies locals que us portaran a descobrir els llocs més màgics de Barcelona. Des de recollir-vos a Mandarin Oriental, Barcelona, on el nostre amfitrió us portarà al famós mercat Fira de Santa Llúcia i us explicarà els rituals darrere del Tió de Nadal i el Caganer, fins als carrers amb les millors llums nadalenques passant pel pessebre de Barcelona.

Si esteu allotjat amb nosaltres, reserveu aquest tour nadalenc a través del taulell de consergeria o per correu electrònic:
mobcn-concierge@mohg.com

Aproveche al máximo la temporada festiva con nuestros guías locales que le llevarán a descubrir los sitios más mágicos de Barcelona. Desde recogerle en Mandarin Oriental, Barcelona, donde nuestro anfitrión le llevará al famoso mercado Fira de Santa Llúcia y le explicará los rituales detrás del Tió de Nadal y el Caganer, hasta las calles con las mejores luces navideñas y pasando por el belén de Barcelona.

*Si está alojado con nosotros, reserve este tour navideño a través del mostrador de conserjería o por correo electrónico:
mobcn-concierge@mohg.com*



Tour de llums de Nadal

Tour de luces navideñas



Organitzat per la junta oficial de turisme de Barcelona, aquest tour nocturn amb autobús, té lloc tots els divendres, dissabtes i diumenges a la nit al desembre. Pujareu a bord d'un dels icònics autobusos turístics de la ciutat i gaudireu d'un recorregut d'una hora i mitja pels llocs més bonics de Barcelona, com la Sagrada Família, l'Arc del Triomf i Passeig de Gràcia, adornats amb llums nadalenques.

Si esteu allotjat amb nosaltres, reserveu aquest tour nadalenc a través del taulell de consergeria o per correu electrònic:
mobcn-concierge@mohg.com

Organizado por la junta oficial de Turismo de Barcelona, este tour nocturno en autobús, tiene lugar todos los viernes, sábados y domingos por la noche en diciembre. Subirá a bordo de uno de los icónicos autobuses turísticos de la ciudad y disfrutará de un recorrido de una hora y media por los lugares más hermosos de Barcelona, como la Sagrada Familia, el Arco del Triunfo y Paseo de Gracia, adornados con luces navideñas.

*Si está alojado con nosotros, reserve este tour navideño a través del mostrador de conserjería o por correo electrónico:
mobcn-concierge@mohg.com*



111Skin

Luxury Skincare



111SKIN arriba a l'Spa de Mandarin Oriental, Barcelona amb un tractament exclusiu.

Utilitzant els coneixements de la cirurgia no invasiva, el Dr. Yannis Alexandrides us presenta una experiència per a cos i rostre ideal per al rejuveniment de la pell estressada. Un tractament únic!

111SKIN llega al Spa de Mandarin Oriental, Barcelona con un tratamiento exclusivo.

Utilizando los conocimientos de la cirugía no invasiva, el Dr. Yannis Alexandrides les presenta una experiencia para cuerpo y rostro ideal para el rejuvenecimiento de la piel estresada. ¡Un tratamiento único!

Dates

De l'11 de desembre al 15 de gener

Fechas

Del 11 de diciembre al 15 de enero

Més informació i reserves

Más información y reservas

mobcn-spa@mohg.com

T. +34 93 151 87 51



L'arbre del desitjos

El árbol de los deseos



Un any més, en col·laboració amb la Fundació Soñar Despierto i Llar Nova Esperança, hem creat un Arbre dels Desitjos 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 desitjos.

Un año más, en colaboración con la Fundación Soñar Despierto y Llar Nova Esperança, 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.



Recepta ~ Receta

Tortell de Reis

Roscón de Reyes

Per al massapà

Ingredients

Farina d'ametlla 125gr
Clara d'ou 25gr
Sucre blanc 125gr

Elaboració

1. Amassar tots els ingredients junts.
2. Dividir la massa en dos parts i formar dos rotllos.
3. Reservar.

Per a la massa

Ingredients

Farina de força 500gr	Ratladura de 1 llimona
Sal fina 10gr	Ratladura de 1 taronja
Sucre blanc 80gr	Mantega 180gr
Llevat fresc premsat 40gr	1 figureta de Rei
Aigua mineral freda 75gr	1 fava
Ou fresc 100gr	Fruita confitada al gust
Rovell d'ou 90gr	Pinyons al gust
	Sucre perlat

Elaboració:

1. Pastar a mà o amb robot de cuina els següents ingredients durant 10-15 minuts, fins que tingui elasticitat: farina, sal, sucre, llevat, aigua, ou, rovell i les ratlades de taronja i llimona.
2. Afegir la mantega i pastar de nou fins que tinguem una massa uniforme.
3. Una vegada uniforme, fer una bola i reservar tapat a la nevera durant 24 hores.
4. Passat aquest temps, dividir la massa en dos, fer dos rotllos i estendre lleugerament en forma de rectangle.
5. Col·locar els rotlles de massapà, prèviament reservats, el Rei i la fava a l'extrem inferior en cadascuna de les nostres bases de massa rectangulars.
6. Enrotllar-les de manera que ens quedi el massapà dins de la massa i unir els dos rotllos per les seves puntes, creant un gran cercle.
7. Deixar fermentar el tortell a uns 26-30 °C fins que gairebé hagi duplicat el seu volum. Si no disposes de fermentadora, pots deixar-ho al forn apagat, ben tapat i amb la porta tancada fins que gairebé dupliqui el seu tamany. Et recomanem deixar la llum del forn encesa per a veure'l millor.
8. Retirar del forn/fermentadora i pintar amb ou batut.
9. Decorar amb fruita confitada, pinyons i sucre perlat.
10. Enfornar a 180 °C durant 15 minuts.
11. Deixar reposar una hora i estarà llest per a gaudir-lo.

Para el mazapán

Ingredientes

Harina de almendra 125gr
Clara de huevo 25gr
Azúcar blanco 125gr

Preparación

1. Amasar todos los ingredientes juntos.
2. Dividir la masa en dos partes y formar dos rulos.
3. Reservar.

Para la masa

Ingredientes

Harina de fuerza 500gr	Ralladura de 1 limón
Sal fina 10gr	Ralladura de 1 naranja
Azúcar blanco 80gr	Mantequilla 180gr
Levadura fresca prensada 40gr	1 figurita de Rey
Agua mineral fría 75gr	1 haba
Huevo fresco 100gr	Fruta confitada al gusto
Yema de huevo 90gr	Piñones al gusto
	Azúcar perlado

Elaboración:

1. Amasar a mano o con robot de cocina los siguientes ingredientes durante 10-15 minutos, hasta que tenga elasticidad: harina, sal, azúcar, levadura, agua, huevo, yema y las ralladuras de naranja y limón.
2. Agregar la mantequilla y amasar de nuevo hasta que tengamos una masa uniforme.
3. Una vez uniforme, hacer una bola y reservar tapado en nevera durante 24 horas.
4. Pasado este tiempo, dividir la masa en dos, hacer dos rulos y extender ligeramente en forma de rectángulo.
5. Colocar los rulos de mazapán, previamente reservados, el Rey y el haba en el extremo inferior en cada una de nuestras bases de masa rectangulares.
6. Enrollarlas de forma que nos quede el mazapán dentro de la masa y juntar los dos rollos por sus puntas, creando un gran círculo.
7. Dejar fermentar el roscón a unos 26-30°C hasta que casi haya doblado su volumen. Si no dispones de fermentadora, puedes dejarlo en el horno apagado, bien tapado y con la puerta cerrada hasta que casi doble su tamaño. Te recomendamos dejar la luz del horno encendida para verlo mejor.
8. Retirar del horno/fermentadora y pintar con huevo batido.
9. Decorar con fruta confitada, piñones y azúcar perlado.
10. Hornear a 180°C durante 15 minutos.
11. Dejar reposar una hora y estará listo para disfrutarlo.



Menús de Nadal

Menús de Navidad



Restaurant Moments**

T + 34 93 151 87 81

mobcn-festiveseason@mohg.com

Blanc

Restaurant Blanc

T + 34 93 151 87 83

mobcn-festiveseason@mohg.com



Els menús poden patir modificacions segons la disponibilitat dels ingredients. Tots els preus inclouen IVA.

En cas de cancel·lació, us serà retornat l'import íntegre de la reserva sempre que la cancel·lació estigui efectuada amb un mínim de set dies d'antelació a la data de la reserva.

Los menús pueden sufrir modificaciones según la disponibilidad de los ingredientes. Todos los precios incluyen IVA.

En caso de cancelación, le será devuelto el importe íntegro de la reserva siempre y cuando la cancelación esté efectuada con un mínimo de siete días de anterioridad a la fecha de la reserva.



Carme Ruscalleda

Raül Balam

Moments

Raül Balam & Carme Rusalleda

Xef Executiu i Assessora Gastronòmica
Chef Ejecutivo y Asesora Gastronómica



Amb molta il·lusió, us presentem la proposta gastronòmica de Moments per aquestes festes nadalenques. Uns deliciosos menús degustació ideats perquè gaudiu de la tradició i la gastronomia, pensats meticulosament per a cada una d'aquestes dates tan especials.

Volem celebrar-ho amb vosaltres! Bones festes!

Con mucha ilusión, le presentamos la propuesta gastronómica de Moments para estas fiestas navideñas. Unos deliciosos menús degustación ideados para que disfrute de la tradición y la gastronomía, pensados meticulosamente para cada una de estas fechas tan especiales.

¡Queremos celebrarlo con usted! ¡Felices fiestas!



24/12

Nit de Nadal
Nochebuena



290 EUR

Preu per persona
Precio por persona

Begudes no inclosos
Bebidas no incluidas

- Aperitius a la taula
- Salmorreta i gamba
- Zarangollo i esparidenyes
- Besuc, patates, tomàquet i olives
- Ploma i albergínia
- Sorbet
- Torrija de peres al vi
- El nostre carro de torrons

- Aperitivos en la mesa*
- Salmorreta y gamba*
- Zarangollo y espardeñas*
- Besugo, patatas, tomate y aceitunas*
- Pluma y berenjena*
- Sorbete*
- Torrija de peras al vino*
- Nuestro carro de turrónes*

- + 175 EUR**
- Maridatge Català**
Maridaje Catalán
- + 195 EUR**
- Maridatge Nacional**
Maridaje Nacional
- + 750 EUR**
- Maridatge Icònic**
Maridaje Icónico



25/12

Nadal
Navidad



290 EUR

Preu per persona
Precio por persona

Begudes no inclosos
Bebidas no incluidas

Aperitius a la taula
Caviar, ajoblanco
Escudella vestida de Nadal
Sarsuela
Pollastre farcit a la catalana
Mandarines
Tronc de Nadal
El nostre carro de torrons

Aperitivos en la mesa
Caviar, ajoblanco
Escudella vestida de Navidad
Zarzuela
Pollo relleno a la catalana
Mandarinas
Tronco de Navidad
Nuestro carro de turrónes

+ 175 EUR
Maridatge Català
Maridaje Catalán
+ 195 EUR
Maridatge Nacional
Maridaje Nacional
+ 750 EUR
Maridatge Icònic
Maridaje Icónico



31/12

Cap d'any *Fin de Año*



485 EUR

Preu per persona
Precio por persona

Aperitius a la taula

Cassoleta caviar

Sopa de pularda

Lasanya de llamàntol

Turbot

Ànec a la taronja

Golden peach

Torrija de peres al vi

Pastís cremós Andoa
i les 12 espècies de la sort

El nostre carro de torrons

Aigua i cafès

Cotilló

Champagne

Inclou - Incluye

Maridatge de vins
Maridaje de vinos

Aperitivos en la mesa

Tartaleta caviar

Sopa de pularda

Lasaña de bogavante

Rodaballo

Pato a la naranja

Golden peach

Torrija de peras al vino

*Tarta cremosa Andoa
y las 12 especias de la suerte*

Nuestro carro de turrónes

Agua y cafés

Cotillón

Champagne

 **Experiència completa**
Experiencia completa

**Menú amb maridatge +
After party a Banker's Bar***
*Menú con maridaje +
After party en Banker's Bar**

*Barra lliure amb DJ fins les 3 h
*Barra libre con DJ hasta las 3 h

665 EUR

Preu per persona
Precio por persona



06/01

Reis Reyes



215 EUR

Preu per persona
Precio por persona

Bomba de la Barceloneta
Clotxa, sosenga de calamar
Coca de recapte
Botifarra dolça, poma
Gamba vermella, salmorreta, orxata d'arròs, fartó
Zarangollo
Caviar, jubz d' hummus de lleties, ajoblanco
Callos de bacallà a la madrileña
Turbot a la gallega
Pluma ibèrica, albergínia
Selecció de quatre formatges
Préssec, Txakolí
Torrija de peres al vi D.O.Q Rioja
Fruta de Aragón, xocolata, olives
Els souvenirs
Tortell de Reis

Menú "La Vuelta"

Begudes no incloses
Bebidas no incluidas

Bomba de la Barceloneta
Clotxa, sosenga de calamar
Coca de recapte
Butifarra dulce, manzana
Gamba roja, salmorreta, horchata de arroz, fartó
Zarangollo
Caviar, jubz hummus de lentejas, ajoblanco
Callos de bacalao a la madrileña
Rodaballo a la gallega
Pluma ibérica, berenjena
Selección de cuatro quesos
Melocotón con Txakolí
Torrija de peras al vino D.O.C Rioja
Fruta de Aragón, chocolate, olivas
Los souvenirs
Roscón de Reyes

+ 175 EUR

Maridatge Català
Maridaje Catalán

+ 195 EUR

Maridatge Nacional
Maridaje Nacional

+ 750 EUR

Maridatge Icònic
Maridaje Icónico

10% IVA Inclòs - IVA Incluido



Marc de Martín

Miguel García-Romeral

Blanc

Miguel García-Romeral & Marc de Martín

Xef Executiu i Sous Xef Executiu
Chef Ejecutivo y Sous Chef Ejecutivo



Us presentem una proposta culinària que té les seves arrels en la cultura i la tradició gastronòmica de Catalunya i el Mediterrani.

La nostra identitat es forja en la fusió de cultures i sabors que s'entrellacen en el nostre entorn, enriquits per la perspectiva culinària asiàtica que valora la sensibilitat i l'essència. Aquests menús, especialment elaborats per a les festivitats nadalenques, reflecteixen el nostre compromís de compartir aquest emocionant viatge gastronòmic amb vosaltres.

Le presentamos una propuesta culinaria que tiene sus raíces en la cultura y tradición gastronómica de Cataluña y el Mediterráneo.

Nuestra identidad se forja en la fusión de culturas y sabores que se entrelazan en nuestro entorno, enriquecidos por la perspectiva culinaria asiática que valora la sensibilidad y la esencia. Estos menús, especialmente elaborados para las festividades navideñas, reflejan nuestro compromiso de compartir este emocionante viaje gastronómico con usted.



24/12

Nit de Nadal *Nochebuena*



95 EUR

Preu per persona
Precio por persona

Begudes no inclosos
Bebidas no incluidas

Croqueta de gamba vermella

Croqueta de gamba roja

**Cor de carxofa amb
stracciatella trufada**

*Corazón de alcachofa con
stracciatella trufada*

Cruixent de tàrtar de vaca amb cecina

Crujiente de tartar de vaca con cecina

**Hummus de Mongeta de Ganxet
amb salpicó de mol·luscs**

*Hummus de Mongeta de Ganxet
con salpicón de moluscos*

**Escudella nadalenca i terrina
de carn d'olla**

*Escudella navideña y terrina
de carn d'olla*

**Turbot rostit amb crema
de fonoll i oli d'alfabrega**

*Rodaballo asado con crema
de hinojo y aceite de albahaca*

Mandarina i cava

Mandarina y cava

Selva negra

Selva negra

Petit fours, torrons i neules

Petit fours, turrones y neulas

Menú per a nens
Menú para niños

32 EUR p.p.

10% IVA Inclòs - IVA Incluido



25/12

Nadal Navidad



135 EUR

Preu per persona
Precio por persona

Embotits, conserves, formatges i pans

Estació d'ostres

Estació de pernil ibèric

Amanides i entrants

Estació de tapes calentes

Canelons de Nadal

Escudella nadalenca

Peix de llotja rostit

Carn al tall i guarnicions

Mini cakes i cassoles

Estació de fruita

Éclairs i macarons

Dolços i xocolates

Buffet Brunch per a nens

Buffet Brunch para niños

35 EUR p.p.

Buffet Brunch

Begudes incloses
Bebidas incluidas

Embutidos, conservas, quesos y panes

Estación de ostras

Estación de jamón ibérico

Ensaladas y entrantes

Estación de tapes calientes

Canelones de Navidad

Escudella navideña

Pescado de lonja asado

Carne al corte y guarniciones

Mini cakes y tartaletas

Estación de fruta

Éclairs y macarons

Dulces y chocolates

10% IVA Inclòs - IVA Incluido



26/12

Sant Esteve *San Esteban*



135 EUR

Preu per persona
Precio por persona

Embotits, conserves, formatges i pans

Estació d'ostres

Estació de pernil ibèric

Amanides i entrants

Estació de tapes calentes

Canelons de Nadal

Escudella nadalenca

Peix de llotja rostit

Carn al tall i guarnicions

Mini cakes i cassoles

Estació de fruita

Éclairs i macarons

Dolços i xocolates

Buffet Brunch per a nens

Buffet Brunch para niños

35 EUR p.p.

Buffet Brunch

Begudes incloses
Bebidas incluidas

Embutidos, conservas, quesos y panes

Estación de ostras

Estación de jamón ibérico

Ensaladas y entrantes

Estación de tapes calientes

Canelones de Navidad

Escudella navideña

Pescado de lonja asado

Carne al corte y guarniciones

Mini cakes y tartaletas

Estación de fruta

Éclairs y macarons

Dulces y chocolates

10% IVA Inclòs - IVA Incluido



31/12

Cap d'any Fin de Año



295 EUR

Preu per persona
Precio por persona

Ostra cebiche
Cruixent de tàrtar de vaca amb cecina
Cor de carxofa amb stracciatella
i anxova 00
King crab amb *crème fraîche*
fumat i caviar
Brioix de llamàntol, *shiso*
i maionesa de corall
Croquetes de portobello i tòfona negra

Llobarro rostit amb Beurre Blanc,
beines i musclos
Wagyu rossini amb salsa
Perigord i parmentier
Mandarina i cava
Montblanc
Petit fours, torrons i neules
Raïm

Inclou - Incluye

Maridatge de vins
Maridaje de vinos

Ostra cebiche
Crujiente de tartar de vaca con cecina
Corazón de alcachofa
con stracciatella y anchoa 00
King crab con *crème fraîche*
ahumado y caviar
Brioche de bogavante, shiso
y mayonesa de coral
Croquetas de portobello y trufa negra

Lubina asada con Beurre Blanc,
vainas y mejillones
Wagyu rossini con salsa
Perigord y Parmentier
Mandarina y cava
Montblanc
Petit fours, turrone y neulas
Uvas

 **Experiència completa**
Experiencia completa

**Menú amb maridatge +
After party a Banker's Bar***
*Menú con maridaje +
After party en Banker's Bar**

*Barra lliure amb DJ fins les 3 h
*Barra libre con DJ hasta las 3 h

415 EUR

Preu per persona
Precio por persona

Menú per a nens
Menú para niños

32 EUR p.p.

10% IVA Inclòs - IVA Incluido



01/01

Any Nou Año Nuevo



135 EUR

Preu per persona
Precio por persona

Embotits, conserves, formatges i pans

Torrades i sandvitxos

Estació d'ostres

Estació de pernil ibèric

Amanides i entrants

Estació d'ous variats:
Benedict, trufats, truita, etc

Escudella nadalenca

Estació d'arrossos

Mini cakes i cassoles

Estació de fruita

Éclairs i macarons

Dolços i xocolates

Lazy Brunch per a nens

Lazy Brunch para niños

35 EUR p.p.

Lazy Brunch

Begudes incloses
Bebidas incluidas

Embutidos, conservas, quesos y panes

Tostadas y sandwiches

Estación de ostras

Estación de jamón ibérico

Ensaladas y entrantes

*Estación de huevos variados:
Benedict, trufados, tortilla, etc*

Escudella navideña

Estación de arroces

Cakes y tartaletas

Estación de fruta

Éclairs y macarons

Dulces y chocolates

10% IVA Inclòs - IVA Incluido



06/01

Reis Reyes



135 EUR

Preu per persona
Precio por persona

Embotits, conserves, formatges i pans

Estació d'ostres

Estació de pernil ibèric

Amanides i entrants

Estació de tapes calentes

Canelons de Nadal

Escudella nadalenca

Peix de llotja rostit

Carn al tall i guarnicions

Mini cakes i cassoles

Estació de fruita

Éclairs i macarons

Dolços i xocolates

Buffet Brunch per a nens

Buffet Brunch para niños

35 EUR p.p.

Buffet Brunch

Begudes incloses
Bebidas incluidas

Embutidos, conservas, quesos y panes

Estación de ostras

Estación de jamón ibérico

Ensaladas y entrantes

Estación de tapes calientes

Canelones de Navidad

Escudella navideña

Pescado de lonja asado

Carne al corte y guarniciones

Mini cakes y tartaletas

Estación de fruta

Éclairs y macarons

Dulces y chocolates

10% IVA Inclòs - IVA Incluido

Una celebració Oriental per Florestudio

Una celebración Oriental por Florestudio



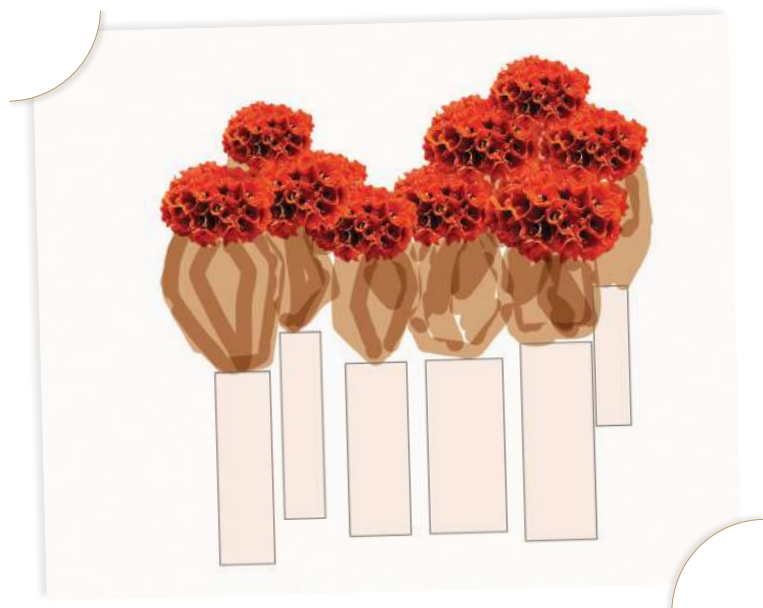
La decoració d'aquestes festes a Mandarin Oriental, Barcelona, està plena de profund significat. Inspirant-nos en el 2024, any del Drac i símbol de noblesa, honor, abundància i èxit, la nostra visió es crea amb l'elegància i el refinament dels elements locals més enlluernadors. Exquisides flors vermelles resplendeixen en gerros de jade i cristalls fets a mà que evocuen forma d'ous de drac.

Us convidem a submergir-vos en aquest paisatge floral i trobar la màgia que hi ha a cada petit detall.

La decoración de estas fiestas en Mandarin Oriental, Barcelona, está imbuida de profundo significado. Tomando inspiración en el 2024, año del Dragón y símbolo de nobleza, honor, abundancia y éxito, nuestra visión se entrelaza con la elegancia y el refinamiento de los elementos locales más deslumbrantes. Exquisitas flores rojas resplandecen en jarrones de jade y cristales hechos a mano que evocan la forma de huevos de dragón.

Le invitamos a sumergirse en este sublime paisaje floral y encontrar la magia que yace en cada pequeño detalle.

Fabricio Giordano



Key Words

- Abundancia
- Espectáculo
- Show Único

- Sofisticado
- exclusivo
- Alta Calidad
- Temático

El Regal Perfecte

El Regalo Perfecto



Gift Cards

Aquest Nadal regaleu Mandarin Oriental, Barcelona. Una targeta que fa feliç a qui la rep i val per regalar experiències inoblidables a l'hotel com un sopar dues estrelles Michelin a Moments, un esmorzar gourmet a Blanc, tractaments d' Spa... o el que desitgeu.

Pregunteu a recepció o consulteu en la [nostra web](#).

Esta Navidad regale la Mandarin Oriental, Barcelona. Una tarjeta que hace feliz a quien la recibe y vale para regalar experiencias inolvidables en el hotel como una cena dos estrellas Michelin en Moments, un almuerzo gourmet en Blanc, tratamientos de Spa... o lo que desee.

Pregunte en recepción o consulta en [nuestra web](#).



Compartint Records Compartiendo Recuerdos

Compartiu les vostres fotos a Instagram, **etiqueteu-nos a @mo_barcelona i utilitzeu el nostre hashtag festiu #WhereChristmasHappens**. Qui sap, potser el Pare Noel o els Reis Mags tenen una sorpresa preparada per a vosaltres!

Comparta sus fotos en Instagram, etiquétenos en @mo_barcelona y utilice nuestro hashtag festivo #WhereChristmasHappens. ¡Quién sabe, quizás Papá Noel o los Reyes Magos tienen una sorpresa preparada para usted!

#WhereChristmasHappens





MANDARIN ORIENTAL
BARCELONA

Mandarin Oriental, Barcelona
Passeig de Gràcia, 38-40, 08007 Barcelona, Spain
Tel. +34 93 151 8888

mobcn-festiveseason@mohg.com | mandarinoriental.com
[@mo_barcelona](https://www.instagram.com/mo_barcelona)