vinetur

# Mediamanga incorpora a su carta platos emblemáticos de Mont Bar

La propuesta reúne recetas actuales y bocados históricos del restaurante de dos estrellas Michelin en formato de bar

viernes 20 de noviembre de 2026




El restaurante barcelonés Mediamanga ha incorporado a su carta una selección de platos vinculados a Mont Bar, con recetas de etapas anteriores y otras que siguen presentes en la propuesta actual del establecimiento dirigido en cocina por Fran Agudo. La incorporación reúne en un mismo servicio elaboraciones como el mochi de sobrasada ibérica y la espardeña a la carbonara, y acerca parte de la cocina de Mont

Bar a un formato de bar, con cocina abierta y una oferta pensada para compartir.

La relación entre ambos negocios no es nueva. Mediamanga y Mont Bar comparten dirección gastronómica a través de Iván Castro, Kasaundra Williams y Fran Agudo. Esa continuidad ha permitido que algunas preparaciones de Mont Bar se sirvan también en Mediamanga, aunque en un entorno distinto al de su menú degustación. Desde el grupo explican que la idea no pasa por trasladar una carta entera de un local a otro, sino por dar salida a una misma línea de cocina en momentos y formatos diferentes.

La selección incluye bocados de temporadas anteriores y platos que siguen en servicio en Mont Bar. Entre ellos figuran el crujiente de jalapeño, maíz y lima, el tartar de wagyu con chipotle y soja, el mochi de sobrasada ibérica y la espardeña a la carbonara. También se mantiene un final dulce con su versión del carrot cake, un postre que forma parte de la identidad de la casa.

Mediamanga abrió en abril de 2017 con vocación de bar. El local se apoya en una cocina abierta, visible desde la sala, y en una forma de servicio que busca un ritmo más flexible que el de un restaurante de menú cerrado. El nombre del establecimiento remite a la idea de remangarse y ponerse a trabajar, una intención que el grupo vincula con una propuesta directa, sin rigideces, en la que el comensal puede seguir el trabajo del equipo mientras avanzan los platos.

La cocina de Fran Agudo parte de recetas mediterráneas y las lleva a una lectura actual, con el producto como eje de la carta. La oferta habitual de Mediamanga incluye anchoas del Cantábrico, croqueta de jamón ibérico, pizza de sardina ahumada con tomate y aguacate, cecina de Black Angus con brioche y bearnesa, y mollete de anguila ahumada con papada y raifort. A eso se suman platos para el centro de la mesa, como el boquerón en adobo frito con encurtidos y escabeche, la ventresca de atún con gazpachuelo de lima y kimchi o el arroz meloso de gamba roja.

La bodega acompaña ese recorrido con referencias de perfiles diversos, en línea con la idea original del local, pensado para poder tomar vino, pedir varios platos y alargar la sobremesa. La incorporación de recetas de Mont Bar añade una capa más a esa propuesta, al permitir que convivan elaboraciones que muchos clientes ya conocen con otras que pueden probar por primera vez fuera del restaurante de dos estrellas

Michelin.

Esa conexión también llega a los menús de grupo. Mediamanga ofrece una opción de perfil más gastronómico en la que se incluyen otras elaboraciones actuales de Mont Bar, de modo que el cliente puede elegir entre un tapeo informal o un recorrido más amplio por la cocina que comparten ambos establecimientos. El ticket medio del local ronda los 75 euros.