vinetur

Moments reduce su calendario gastronómico a dos temporadas para adaptarse al ritmo real del producto

El restaurante estrena un menú frío cambiante con el recetario catalán como eje de la etapa fría

miércoles 25 de noviembre de 2026



El restaurante Moments, del hotel Mandarin Oriental, Barcelona, presentó este miércoles, 25 de noviembre, un nuevo planteamiento de temporada que reduce el calendario gastronómico a dos etapas, la cálida y la fría, en lugar del esquema habitual de primavera, verano, otoño e invierno. La propuesta lleva la firma de Carme Ruscalleda y Raül Balam y se estrena con el Menú frío, que estará disponible desde noviembre hasta el inicio de la primavera.

Moments, que cuenta con una estrella Michelin, mantiene a Ruscalleda en el asesoramiento gastronómico y a Balam al frente de la cocina. El cambio, según explica el propio chef, parte de una idea muy concreta: la percepción de que la naturaleza ya no sigue con la misma claridad el reparto clásico de las cuatro estaciones. “Antes cocinábamos cuatro estaciones muy marcadas; ahora percibimos sobre todo dos, la cálida y la fría. Y, como cocineros, tenemos el deber de adaptarnos a ellas sin perder la memoria”, afirma Balam.

La casa plantea este giro como una forma de ajustar la cocina al momento real del producto, sin forzar el calendario. En la práctica, el Menú frío se presenta como la primera traducción de esa idea en la sala y en la bodega. Puede pedirse en formato Menú Degustación, con un precio de 180 euros, o en una versión más breve, Tast de Moments, por 140 euros. Ambos importes incluyen IVA.

El recorrido arranca con una serie de aperitivos que combinan referencias locales y técnicas de otras cocinas. Entre ellos figuran un dashi de romesco, un fartó con mousse de marisco y un trío de bocados de interior con setas, butifarra y buñuelo de queso. Después llegan los primeros platos del menú, con una trucha del Pirineo acompañada de beurre blanc de jamón ibérico y caviar Naccarii, y una versión de borsch con vieiras, kéfir y semillas de chía. También aparece un pase de dados de foie con garbanzos y salsa de ñoras.

Uno de los ejes de la propuesta pasa por revisar platos del recetario catalán. Ahí se sitúan los callos de bacalao a la catalana con alcachofas, presentados como una lectura del mar y montaña para los meses fríos. El otro gran plato de memoria local es la zarzuela, que Moments recupera como pieza central de la temporada y que toma el relevo del arroz que acompañaba la propuesta cálida. La elaboración reúne gamba,

rape, merluza, calamar y mejillones.

En el tramo final de los salados, el menú incorpora pluma ibérica con pimientos del piquillo, Pedro Ximénez y café. En los postres, la cocina propone primero un plato llamado Tonos naranja, sin naranja, elaborado con calabaza, caqui y mandarina, y después una composición de chocolate y membrillo en distintas texturas, antes de los pequeños dulces de cierre.

La oferta puede ampliarse con dos experiencias adicionales. La primera es una degustación de caviar Osetra Riofrío Essence Excelsius, en ración de 30 gramos, servida con yema de huevo, alcaparra frita, mató y blinis, por 150 euros. La segunda es el carro de quesos afinados de temporada, con un precio de 32 euros.

Desde el restaurante señalan que el Menú frío no será una secuencia fija durante todo el periodo, sino que irá cambiando en función de la producción disponible en cada momento. Esa flexibilidad forma parte del nuevo marco de trabajo que Ruscalleda y Balam quieren aplicar a partir de ahora en Moments.

La novedad no se limita a la cocina. El sumiller Alexandre Zaragoza ha diseñado una parte líquida específica para esta etapa, con una colección propia de tres vinos de la casa elaborados junto a bodegas catalanas. La selección incluye Mestres Visol 2019, de Sant Sadurní d’Anoia; Alta Alella Cau d’en Genís 2024, de la D.O. Alella; y Clos Galena Formiga 2021, de la D.O.Q. Priorat.

Junto a esas referencias, Moments incorpora Almas del año, una nueva línea de maridajes disponible tanto para el menú largo como para el formato reducido. La primera opción, Armonías de la Tierra, reúne vinos nacionales y tiene un precio de 155 euros en versión larga y 105 euros en la corta. La segunda, Maridaje Sommelier, plantea una experiencia participativa con catas a ciegas y cuesta 225 euros o 175 euros, según el formato elegido. La tercera, Icónico, recorre botellas de colección y referencias históricas, con un precio de 850 euros para el maridaje largo y 650 euros para el corto.

Moments se encuentra en el paseo de Gràcia, dentro del Mandarin Oriental, Barcelona. El hotel cuenta con 120 habitaciones y suites y concentra su oferta gastronómica en tres espacios: el propio Moments, Blanc y Terrat. Con este nuevo menú, la dirección del

restaurante ordena la oferta de temporada en torno a dos grandes periodos y la acompaña con una propuesta de vinos propia y tres recorridos de maridaje pensados para distintos niveles de gasto.