vinetur

Moments presenta su menú de primavera bajo la dirección de Carme Ruscalleda y Raül Balam

El restaurante del Mandarin Oriental Barcelona apuesta por la estacionalidad y el producto local en su nueva propuesta

martes 17 de marzo de 2026

El restaurante Moments, ubicado en el hotel Mandarin Oriental de Barcelona y dirigido por Carme Ruscalleda y Raül Balam, ha presentado este martes, 17 de marzo, su nuevo menú de primavera. La propuesta, que se estrena coincidiendo con la llegada del equinoccio, busca reflejar el renacimiento de la temporada y el vínculo con el territorio a través de una selección de platos que ponen en valor tanto la huerta del Maresme como la pesca local.

El menú arranca con una ostra vegetal con perlas de osetra, donde la berenjena escalivada y la hoja de ostra ofrecen una alternativa para quienes no disfrutan de la ostra tradicional. Le sigue la Coca Montes (Recapte 2.0), una revisión contemporánea del clásico recapte elaborada por Juan Montes, mano derecha de Balam, que incorpora pie de cerdo y anchoa.

Uno de los momentos más representativos del menú es la preparación de los guisantes lágrima del Maresme, cocinados al momento frente al comensal con vapor de piedras calientes y sake. Este plato se acompaña de dentón marinado con alga kombu y karashi, una mostaza japonesa que los chefs han integrado por su afinidad con la cocina mediterránea.

El menú continúa con un "suquet" al estilo de los pescadores, que según Raül Balam, "cuenta una historia de mar". Este plato se adapta a la captura diaria que llega de las lonjas de Arenys, Blanes, Tarragona o Vilanova, utilizando especies como escórpora, rape, serranos o gallineta, cocinadas con un romesco tradicional y un caldo reducido de su propia gelatina. Si no hay pescado fresco, el restaurante recurre al bacalao seco, siguiendo la tradición de los pueblos costeros.

La propuesta de primavera también incluye gambas con espinacas y alubias del "ganxet", y sepia con albóndiga (pilota) antigua de la tía Pepeta, en homenaje a la memoria familiar. Como novedad, se incorpora un cordero lechal cocinado al vacío y acabado con un frito crujiente, acompañado de espárragos blancos y verdes. El postre, denominado la viña de Toni, es completamente vegetal y combina hinojo, manzana verde, sorbete de zanahoria y un aire de lechuga larga con wasabi sobre una tierra de chocolate.

La experiencia en Moments se completa con la especialización de su equipo. El sumiller Alexandre Zaragoza propone tres recorridos vinícolas, entre los que destaca "L'Ànima de Catalunya", que permite descubrir las denominaciones de origen catalanas a través de un mapa de madera. Además, ofrece una selección de vinos de Portugal, Italia y Borgoña, así como referencias internacionales por copa. Por su parte, Lucía Zaccari, responsable de bebidas sin alcohol, ha diseñado una carta basada en productos de temporada, como el hibisco o el reaprovechamiento de las vainas de los guisantes lágrima, evitando los productos desalcoholizados.

La coordinación de la sala recae en Pablo Gerhold, quien vela por que cada detalle, desde el vermut de bienvenida hasta el carrito de quesos de pequeños productores, respete la estacionalidad y la autenticidad que buscan transmitir Ruscalleda y Balam. Según Carme Ruscalleda, "esta nueva etapa celebra una cocina viva y libre que, con la complicidad de los mercados de proximidad, pretende reinterpretar la estacionalidad con un respeto sagrado por aquello que nace, crece y se transforma".

El restaurante Moments, con una estrella Michelin, se consolida así como un referente de la cocina catalana contemporánea, apostando por el producto local y la innovación técnica sin perder de vista la tradición y la memoria familiar.