




















GATSBY















































— BARCELONA —

RESTAURANT & SHOW

PARA COMPARTIR · TO SHARE

Jamón 100% Ibérico de bellota <i>Acorn-fed 100% Iberian ham</i>	34,50€
Ostra Guillaudeau nº2 al natural - unidad  <i>Guillaudeau Oyster nº2 "au naturelle" - unit</i>	7,00€
Ostra Guillaudeau nº2 al natural con caviar Amur Beluga - unidad   <i>Guillaudeau Oyster nº2 "au naturelle with Amur Beluga caviar - unit</i>	44,00€
Foie micuit artesanal con chutney de mango y pan de especias     <i>Artisan micuit duck foie served with mango chutney and spiced bread</i>	28,50€
Caviar Amur Beluga 30g con blinis artesanos y mantequilla demi sel     <i>Amur Beluga caviar with handmade blinis semi salted butter</i>	120,00€
Patatas bravas con sofrito picante y cremoso de all i oli    <i>Fried "bravas" potatoes with spicy pepper sauce and creamy "all i oli"</i>	15,50 €
Tortilla de patata y cebolla con trufa de temporada, al estilo de Gatsby  <i>Potato and onion omelette with seasonal truffle</i>	20,00€
Pulpo en tempura sobre parmentière de patata y calabaza con mayonesa de kimchi        <i>Octopus in tempura on potato and pumking parmentière with kimchi mayonnaise</i>	28,50€
Calamar en tempura sobre brioche volcánico en dos texturas      <i>Calamari in tempura with volcanic brioche in two textures</i>	18,50 €
Muslitos de codorniz confitados a baja temperatura con salsa Hoisin - 7 unidades     <i>Confited quail thighs with Hoisin sauce - 7 units</i>	17,50 €
Pan de coca de cristal con tomate y AVOE    <i>Traditional "coca" bread with tomato spread and AVOE</i>	6,00€

ENTRANTES · STARTERS

Ensalada de burrata con rúcula, tomate bombón y albahaca    <i>Burrata salad with rocket, tomato bombom and basil</i>	22,50€
Ensalada de la huerta mediterránea  <i>Mediterranean salad</i>	22,50€
Canelón de calabacín relleno de salmón y huevas de ikura       <i>Zucchini cannelloni stuffed with salmon and ikura roe</i>	21,50 €
Tartar de atún con aguacate, piñones y sésamo     <i>Tuna tartar with avocado, pine nuts and sesame</i>	27,50€
Ravioli de confit de pato, pera y foie gras con salsa de setas       <i>Duck confit, pear and foie grass raviolli with mushrooms sauce</i>	26,50€
Salteado de tofu con berenjenas, setas y ligera salsa de soja     <i>Sautéed Tofu with aubergines, mushrooms and light soy sauce</i>	19,00€
Cangrejo real, langostinos, tartar de aguacate y mayonesa de mariscos         <i>King crab, prawns, avocado tartar and seafood mayonnaise</i>	29,50€
Steak Tartar con nuestras tostadas de pan de coca        <i>Steak Tartar and toasted bread</i>	29,50 €
Carpaccio de chuletón de Rubia gallega madurada con huevo poché en tempura        <i>Rubia gallega T-bone veal carpaccio with poached egg in tempura</i>	36,00€

Si tiene alguna alergia, o necesidades dietéticas especiales, informe a nuestro equipo antes de tomarle nota.
If you have any food allergies, special dietary requirements or additional requests, please speak to a member of our team before placing your order.

SEGUNDOS · MAIN COURSES

Solomillo de rape envuelto de panceta ibérica y ligero puré de legumbres <i>Monkfish loin wrapped in iberian bacon served with a light legumes purée</i>	   	33,00€
Suprema de lubina con arroz negro de sepia en dos texturas <i>Sea bass supreme with black rice squid ink in two textures</i>	   	33,00€
Salmón con verduras salteadas y salsa teriyaki <i>Salmon loin with sautéed vegetables and teriyaki sauce</i>	    	31,00€
Bogavante con caviar Amur Beluga y refinada salsa bearnesa <i>Lobster with Amur Beluga caviar in refined béarnaise sauce</i>		100g/28,00 €
Cordero deshuesado a baja temperatura con aroma de romero <i>Slow cooked lamb shoulder boneless with rosemary notes</i>	 	29,50 €
Pato Pekin marinado con cinco especias, salsa hoisin, parmentière y zanahoria baby <i>Pekin style duck marinated with five spices, hoisin sauce, parmentière and baby carrot</i>	   	28,50 €
Solomillo de buey al Jospier con foie, patatas hasselback y salsa de Oporto <i>Jospier grilled beef fillet with foie, hasselback potatoes and Porto sauce</i>	 	35,50€
Lomo alto de Wagyu A5 300 g al Jospier con verduras de temporada <i>Jospier grilled Wagyu ribeye A5 300 g and seasonal vegetables</i>		150,00 €
Chuletón de Rubia gallega 1 Kg al Jospier, patatas lingote, pimientos del Padrón y chimichurri <i>Jospier grilled Rubia gallega T-bone, fried potatoes, Padrón peppers & chimichurri sauce</i>		100 g / 10,00 €
Tomahawk al Jospier, con salsa de setas, patatas lingote y pimientos del Padrón <i>Jospier grilled Tomahawk, with mushrooms sauce, fried potatoes and Padrón peppers</i>	 	100 g / 9,50 €
Arroz meloso de sepia, calamares braseados y alcachofa <i>Creamy Rice with squid, grilled cuttlefish and artichoke</i>	  	28,00€

POSTRES · DESSERTS

- Lingote de chocolate, coco y polvo de oro acompañado con sorbete de fresas      14,50€
Chocolate and coconut ingot served with strawberry sorbet and gold powder
- Bombón gigante relleno de chocolate cremoso y cacahuets      14,00€
Giant bombom filled with chocolate ganache and peanuts
- Canelón de helado de vainilla con crumble de almendra y cacao      12,50€
Vanilla ice cream cannelloni with almond and cocoa crumble
- Dos texturas de chocolate con confitura de albaricoque y genovesa     14,00€
Two textures chocolate, apricot jam and sponge cake
- Dados de bizcocho de chocolate, crema de vainilla, mango, merengue y tejas de ron     14,00€
Chocolate sponge cake, vanilla cream, mango, meringue and rum crisps
- Quesos franceses con mermelada artesana     23,50€
French cheeses selection with homemade jam

PARA COMPARTIR · TO SHARE

Mínimo 2 personas *Minimum 2 people*

- Soufflé de chocolate con sorbetes     29,00€
 La pasión prohibida de Jay Gatsby y Daisy Buchanan
Chocolate soufflé with sorbet selection
Jay Gatsby and Daisy Buchanan forbidden passion
 Precio por persona / *Price per person*
- Sweet Temptation       15,00€
Dulce Tentación de petit-fours
 Precio por persona / *Price per person*
- Fruit Rainbow  15,00€
Arco Iris de Fruta
 Precio por persona / *Price per person*

Todos los postres, helados y sorbetes están elaborados artesanalmente por nuestro chef
All desserts and ice-creams are homemade by our chef