

GATSBY

BARCELONA

NEW YEAR'S EVE

NIYFE

2019



THE WORLD'S
FINEST CLUBS

FONDE EN 1743

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



RESTAURANT & SHOW

Tuset 19-21, 08006 Barcelona | www.gatsbybarcelona.com

APERITIVOS | APPETIZERS

Ostra con perlas de naranja y salsa de maracuyá
/ Oyster with orange pearls and passion fruit sauce

Bombón de Foie con chocolate blanco y negro con kikos y sal Maldon
/ Foie bonbon covered with white and black chocolate laid on toasted corn & Maldon salt

Blini con caviar ossietra
/ Artisan blini with ossietra caviar

Dado de salmón marinado con toques herbáceos
/ Marinated salmon cube with fine flavour herbs

ENTRANTES | FIRST COURSE

Tartar de aguacate con cangrejo real, langostinos y mayonesa de plancton
/ Tartar of avocado with king crab, prawns and plankton mayonnaise

PARA CONTINUAR | SECOND COURSE

Lomo de lubina con parpadelles de verduras, espárragos asados, setas y beurre blanc con azafrán
/ Seabass, parpadelle of vegetables, grilled asparagus, mushrooms and white butter with saffron

Tataki de wagyu con escalonias confitadas, zanahoria baby y jugo de vino tinto
/ Wagyu tataki with shallot confit, baby carrots & red wine sauce

Gatsby's dessert

BODEGA | CELLAR

Champagne Moët Chandon brut Imperial
Termes D.O Toro 2014
Cloudy Bay Sauvignon blanc, Marlborough, New Zeland

1 botella cada tres personas a escoger entre vino blanco o vino tinto
1 botella de Champagne Moët Chandon brut imperial cada tres personas
*/ 1 bottle of wine to share between three people, to choose between red or white wine
1 bottle of Moët Chandon brut imperial Champagne to share between three people*

Espectáculo Especial Fin de Año | Uvas de la suerte | Cotillón | Fiesta hasta las 5AM
Gatsby Special NYE Show | Countdown | Lucky Grapes | Cotillion | Party until 5AM

PRECIO POR PERSONA 195,00 € / PRICE PER PERSON 195,00€