

GATSBY

BARCELONA

RESTAURANT & SHOW

FONDÉ  EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



GATSBY

BARCELONA

— PARA COMPARTIR | TO SHARE —

Jamón 100% Ibérico de bellota <i>/ Acorn-fed 100% Iberian ham</i>	32,50€
Ostra Guillaudeau N2 al natural 1 Ud. <i>/ Guillaudeau Oyster N°2 "au naturelle"</i>	6,00€
Foie micuit artesanal con chutney de mango y pan de especias <i>/ Artisan micuit duck foie served with mango chutney and spiced bread</i>	25,50€
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>	14,00€
Tartar de salmón con salsa de eneldo sobre base de brioche <i>/ Salmon tartare with dill sauce on a toasted sweet bread</i>	15,00€
Pulpo en tempura sobre parmentière de patata y calabaza con mayonesa de kimchi <i>/ Octopus in tempura on potato and pumpkin parmentière with kimchi mayonnaise</i>	24,50€
Crocant de Langostinos hilados con sweet chilli y Thousand Island 6 Ud. <i>/ Crispy shrimps in Kataif crust with sweet chilli and Thousand Island sauce</i>	26,50€
Calamar en tempura sobre brioche volcánico en dos texturas <i>/ Fried calamari with two textures of volcanic brioche</i>	17,00€
Muslitos de codorniz confitados a baja temperatura con salsa Hoisin 7 Ud. <i>/ Confited quail thighs with Hoisin sauce</i>	16,00€
Pan de coca de cristal con tomate y AVOE <i>/ Traditional "coca" bread with spread tomato and AVOE</i>	6,00€

GATSBY

BARCELONA

ENTRANTES | STARTERS

Ensalada de langostinos, mango, aguacate, y aroma de plátano frito <i>/ Shrimps salad with mango, avocado and fried plantain dust</i>	25,50€
Ensalada de Cous - Cous libanés con verduritas de temporada y cherry confitado <i>/ Lebanese Cous - Cous salad with selected season vegetables and candied tomatoes</i>	18,50€
Ensalada de vieiras, pez mantequilla, vinagreta de mango, espárragos blancos y verdes, tomates bombón y alcachofas confitadas en AVOE <i>/ Scallop salad, butterfish, mango vinaigrette, white and green asparagus, bonbon tomatoes and candied artichokes in AVOE</i>	22,00€
Ensalada de burrata con rúcula, tomate bombón y albahaca <i>/ Burrata salad with rocket, bonbon tomatoes and basil</i>	19,50€
Ensalada de caballa, tomate rosa de Barbastro, verduras encurtidas y AVOE <i>/ Mackerel salad, Barbastro pink tomato, pickled vegetables and AVOE</i>	18,00€
Salteado de tofu con berenjenas, setas y ligera salsa de soja <i>/ Tofu sautéed with aubergines, mushrooms and light soy sauce</i>	19,00€
Arroz meloso de verduras baby y setas <i>/ Creamy Rice with mushrooms and baby vegetables</i>	24,00€
Tartar de atún con aguacate, piñones y sésamo <i>/ Tuna tartar with avocado, pinions and sesame</i>	25,50€
Ravioli de confit de pato, pera y foie gras con salsa de setas <i>/ Duck confit ravioli pear and foie gras, with mushrooms sauce</i>	25,50€
Soft Shell Crab en tempura, con brotes de verano y mayonesa japonesa <i>/ Soft shell crab tempura with vegetable sprouts and Japanese mayonnaise</i>	23,50€

GATSBY

BARCELONA

— SEGUNDOS | MAIN COURSES —

Solomillo de rape envuelto de panceta ibérica y ligero puré de legumbres y hortalizas asadas <i>/ Monkfish loin wrapped in Iberian bacon served with a light legumes purée and roasted vegetables</i>	31,00€
Suprema de lubina con arroz negro de sepia en dos texturas <i>/ Sea bass Supreme with two textures of black rice squid ink</i>	31,00€
Salmón con verduras salteadas y salsa teriyaki <i>/ Salmon loin with sautéed vegetables and teriyaki sauce</i>	26,00€
Arroz meloso de sepia, calamares y alcachofas braseadas <i>/ Creamy rice with squid, cuttlefish and braised artichokes</i>	28,00€
Steak Tartar con nuestras tostadas de pan de coca <i>/ Traditional Steak Tartar and bread toasts</i>	29,50€
Lingote de cordero a baja temperatura con aroma de romero y berenjenas Thai <i>/ Slow cooked lamb shoulder with rosemary flavour and Thai aubergine</i>	28,50€
Pato Pekin marinado con cinco especias, salsa hoisin, parmentière, zanahoria baby y espárragos <i>/ Pekin style duck marinated with five spices, hoisin sauce, parmentière, baby carrot and asparagus</i>	28,50€
Solomillo de buey con foie, patatas Comte y salsa de vino Banyuls <i>/ Beef filet mignon, roasted foie, potato "milfeuille" and "Banyuls" wine</i>	32,00€
Lomo alto de Wagyu A4 (300 gr.) con verduras de temporada a la parrilla <i>/ Wagyu rib-eye A4 (300 gr.) with grill seasonal vegetables</i>	150,00€
Chuletón de Rubia gallega (1 Kg.) con patatas lingote, pimientos del Padrón y chimichurri <i>/ Rubia Gallega T-bone stake, with fried potatoes, Padrón peppers and chimichurri sauce</i>	100 gr. / 10,00€
Tomahawk con salsa de colmenillas, patatas lingote y pimientos del Padrón <i>/ Tomahawk with morels sauce, fried potatoes and Padrón peppers</i>	100 gr. / 9,50€
Meloso ibérico con salsa BBQ y 3 texturas de maíz <i>/ Slow cooked Iberian pork with BBQ sauce and 3 corn textures</i>	29,00€

GATSBY

BARCELONA

POSTRES | DESSERTS

Lingote de chocolate, coco y polvo de oro acompañado con sorbete de fresas <i>/ Chocolate and coconut Ingot served with strawberry sorbet and gold powder</i>	14,50€
Bombón gigante relleno de chocolate cremoso y cacahuets <i>/ Giant bonbon filled with creamy chocolate and peanuts</i>	14,00€
Canelón helado de vainilla con crumble de almendra y cacao <i>/ Vanilla ice cream cannelloni with almond and cocoa crumble</i>	12,50€
Quesos con mermelada artesana <i>/ Cheese selection with homemade marmalade</i>	23,50€

PARA DOS PERSONAS | TO SHARE

Sweet Temptation <i>/ Dulce Tentación</i>	25,00€
La pasión prohibida de Jay Gatsby & Daisy <i>/ Jay Gatsby and Daisy forbidden passion</i>	29,00€
Rainbow Fruit <i>/ Arco Iris de Fruta</i>	20,00€

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

VINOS | WINES

José Pariente Apasionado 50 cl
Sauvignon Blanc
Copa 10, 00 € | Botella 42, 00 €

Chateau dereszla 5 Puttonyos 50 cl
D.O Tokaji Furmint, harslevelu, moscatel
Botella 125,00€

La Cilla 75 cl
D.O Xerez-xeres-sherry, Pedro Ximenez
Copa 11, 00 € | Botella 55, 00 €

'A LITTLE PARTY NEVER KILLED NOBODY'

FONDÉ  EN 1743
MOËT & CHANDON
C H A M P A G N E
★