

# GATSBY

— BARCELONA —

RESTAURANT & SHOW

## 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" 1 unit</i>	6,00€
Ostra Guillaudeau N2 al natural con caviar Oscietra 1 Ud. <i>Guillaudeau Oyster N°2 "au naturelle with Oscietra caviar" 1 unit</i>	40,00€
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€
Canelón de calabacín, relleno de salmón, crema de queso y huevas ikura <i>Zucchini cannelloni stuffed with salmon, cream cheese and ikura roe</i>	19,50€
Pulpo en tempura sobre parmentière de patata y calabaza con mayonesa de kimchi <i>Octopus in tempura on a potato and pumpkin parmentière with kimchi mayonnaise</i>	24,50€
Crocante de Langostinos hilados con sweet chilli y Thousand Island 6 Ud. <i>Crispy shrimps in Kataif crust with sweet chilli and Thousand Island sauce 6 units</i>	26,50€
Calamar en tempura sobre brioche volcánico en dos texturas <i>Calamari in tempura with volcanic brioche in two textures</i>	17,00€
Muslitos de codorniz confitados a baja temperatura con salsa Hoisin 7 Ud. <i>Confited quail thighs with Hoisin sauce 7 units</i>	16,00€
Pan de coca de cristal con tomate y AVOE <i>Traditional "coca" bread with tomato spread and AVOE</i>	6,00€

## ENTRANTES · STARTERS

Langostinos en gelée de marisco, berberechos, calabaza y brotes <i>Shrimps aspic jelly, cockles, pumpkin and vegetable sprouts</i>	25,50€
Ensalada de Cous - Cous libanés con verduritas de temporada y cherry confitado <i>Lebanese Cous - Cous salad with seasonal vegetables and tomato confit</i>	18,50€
Ensalada de vieiras, pez mantequilla, vinagreta de mango, espárragos, tomates bombón y alcachofas confitadas en AVOE <i>Scallop salad, butterfish, mango vinaigrette, asparagus, tomato bombom and candied artichokes in AVOE</i>	22,00€
Ensalada de burrata con rúcula, tomate bombón y albahaca <i>Burrata salad with rocket, tomato bombom and basil</i>	19,50€
Ensalada de tomate rosa de Barbastro, ventresca de atún, verduras encurtidas y AVOE <i>Pink tomato from Barbastro salad, tuna belly, pickled vegetables and AVOE</i>	18,00€
Salteado de tofu con berenjenas, setas y ligera salsa de soja <i>Sautéed Tofu with aubergines, mushrooms and light soy sauce</i>	19,00€
Arroz 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, pinenuts and sesame</i>	25,50€
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>	25,50€
Cangrejo real, langostinos, tartar de aguacate y mayonesa de mariscos <i>King crab, prawns, avocado tartar and seafood mayonnaise</i>	27,00€

## 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>	31,00 €
Suprema de lubina con arroz negro de sepia en dos texturas <i>Sea bass Supreme with black rice squid ink in two textures</i>	31,00 €
Salmón con verduras salteadas y salsa teriyaki <i>Salmon loin with sautéed vegetables and teriyaki sauce</i>	26,00 €
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 €
Steak Tartar con nuestras tostadas de pan de coca <i>Steak Tartar and toasted bread</i>	29,50 €
Lingote de cordero a baja temperatura con aroma de romero <i>Slow cooked lamb shoulder boneless with rosemary notes</i>	28,50 €
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 <i>al Jospes</i> con foie, patatas Comte y salsa de Oporto <i>Beef sirloin on the Jospes grill with foie, dauphinoise potatoes and Porto sauce</i>	32,00 €
Lomo alto de Wagyu A5 300 g <i>al Jospes</i> con verduras de temporada <i>Wagyu rib-eye on the Jospes grill A5 300 g and seasonal vegetables</i>	150,00 €
Chuletón de Rubia gallega 1 Kg <i>al Jospes</i> , patatas lingote, pimientos del Padrón y chimichurri 100 g / 10,00 € <i>Rubia gallega T-bone on the Jospes grill, fried potatoes, Padrón peppers &amp; chimichurri sauce</i>	
Tomahawk <i>al Jospes</i> , con salsa de setas, patatas lingote y pimientos del Padrón 100 g / 9,50 € <i>Tomahawk on the Jospes grill, with mushrooms sauce, fried potatoes and Padrón peppers</i>	
Arroz meloso de sepia, calamares braseados y alcachofa <i>Creamy Rice with squid, grilled cuttlefish and artichoke</i>	28,00 €

## COCKTAILS CLÁSICOS

EXPRESSO MARTINI Grey goose Vodka, licor de café, azúcar y sirope de vainilla <i>Grey goose Vodka, coffee liquor, coffee, sugar and vanilla syrup</i>
DRY MARTINI Vodka o ginebra y Martini dry <i>Vodka or gin and Martini dry</i>
BLOODY MARY Vodka, zumo de tomate, limón exprimido, salsa Worcestershire, pimienta <i>Vodka, tomato juice, fresh squeezed lemon juice, Worcestershire sauce, pepper</i>
OLD FASHION Four Roses bourbon, azúcar moreno, angostura y soda <i>Four Roses bourbon, brown sugar, angostura and soda water</i>
CLOVER CLUB Bombay Bramble, sirope de frambuesa, zumo de lima, clara de huevo <i>Bombay Bramble, raspberry sirup, lime juice, egg white</i>
DARK STORMY Ron Santa Teresa, licor de jengibre, lima exprimida, azúcar y ginger ale <i>Rum Santa Teresa, ginger liquor, fresh squeezed lime juice, sugar and ginger ale</i>
PALOMA Tequila, triple seco de agave, lima, zumo de pomelo, top soda <i>Tequila, agave triple sec, lime, pink grapefruit juice top up with soda</i>
FRENCH MARTINI Vodka, Chambord licor de frambruesa y zumo de piña <i>Vodka, Chambord raspberry liquor and pineapple juice</i>
FIERO ALE Martini fiero y ginger ale <i>Martino Fiero and ginger ale</i>

## COCKTAILS CLÁSICOS 15€

### NEGRONI

Martini Rubino reserva, Bombay Sapphire y Bitter Martini

***Martini Rubino reserve, Bombay Sapphire and Bitter martini***

### AMERICANO

Martini Rubino reserva, Bitter Martini y soda

***Martini Rubino reserve, Bitter Martini and soda water***

### TOM COLLINS

Bombay Sapphire, lima exprimido, azúcar y soda

***Bombay Sapphire, fresh squeezed lime juice, sugar and soda waters***

### MOSCOW MULE

Vodka, licor de jengibre, lima exprimida y ginger beer

***Vodka, ginger liquor, fresh squeezed lime juice and ginger beer***

### HUGO SPRITZ

Cava, Saint germain, sirope de flor de saúco, menta y lima

***Cava, Saint geirman licqor, elder flower sirup, mint and lime***

### FAMILY SOUR

Licor (a escoger), lima exprimido, azúcar, angostura y clara de huevo

***Liquor (to choose), fresh squeezed lime juice, sugar, angostura and white egg***

### MEZCALITA DE GATSBY

Mezcal, triple seco agave, puré de fruta de la pasión, lima, azúcar

***Mezcal, agave triple sec, passion fruit puree, lime, sugar sirup***

### MOJITO

Bacardi blanco, menta, lima machacada, azúcar y soda

***Bacardi white rum, mint leaves, lime, sugar top up with soda water***

### COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, zumo de arándanos rojos y zumo de lima

***Vodka, Cointreau, cranberry juice and lime juice***

## POSTRES · DESSERTS

Lingote de chocolate, coco y polvo de oro acompañado con sorbete de fresas

***Chocolate and coconut ingot served with strawberry sorbet and gold powder***

14,50€

Bombón gigante relleno de chocolate cremoso y cacahuetes

***Giant bombom filled with chocolate ganache and peanuts***

14,00€

Canelón de helado de vainilla con crumble de almendra y cacao

***Vanilla ice cream cannelloni with almond and cocoa crumble***

12,50€

Dos texturas de chocolate con confitura de albaricoque y genovesa

***Two textures chocolate, apricot jam and sponge cake***

14,00€

Quesos franceses con mermelada artesana

***French cheeses selection with homemade jam***

23,50€

## PARADOS PERSONAS · TO SHARE

Sweet Temptation

***Dulce Tentación de petit-fours***

25,00€

La pasión prohibida de Jay Gatsby y Daisy Buchanan

Soufflé de chocolate con sorbetes

***Chocolate soufflé with sorbet selection***

***Jay Gatsby and Daisy Buchanan forbidden passion***

29,00€

Fruit Rainbow

***Arco Iris de Fruta***

P.P 20,00€

Todos los postres, helados y sorbetes están elaborados artesanalmente por nuestro chef

***All desserts and ice-creams are homemade by our chef***