




































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     31,00 €
Monkfish loin wrapped in Iberian bacon served with a light legumes purée

Suprema de lubina con arroz negro de sepia en dos texturas     31,00 €
Sea bass Supreme with black rice squid ink in two textures

Salmón con verduras salteadas y salsa teriyaki     26,00 €
Salmon loin with sautéed vegetables and teriyaki sauce

Carpaccio de chuletón de Rubia gallega madurada con huevo poché en tempura      36,00 €
Rubia gallega T-bone veal carpaccio with poached egg in tempura

Steak Tartar con nuestras tostadas de pan de coca       29,50 €
Steak Tartar and toasted bread



Lingote de cordero a baja temperatura con aroma de romero   28,50 €
Slow cooked lamb shoulder boneless with rosemary notes

Pato Pekin marinado con cinco especias, salsa hoisin, parmentière y zanahoria baby     28,50 €
Pekin style duck marinated with five spices, hoisin sauce, parmentière and baby carrot

Solomillo de buey *al Jospes* con foie, patatas Comte y salsa de Oporto   32,00 €
Beef sirloin on the Jospes grill with foie, dauphinoise potatoes and Porto sauce

Lomo alto de Wagyu A5 300 g *al Jospes* con verduras de temporada  150,00 €
Wagyu rib-eye on the Jospes grill A5 300 g and seasonal vegetables

Chuletón de Rubia gallega 1 Kg *al Jospes*, patatas lingote, pimientos del Padrón y chimichurri 100 g / 10,00 €
Rubia gallega T-bone on the Jospes grill, fried potatoes, Padrón peppers & chimichurri sauce 

Tomahawk *al Jospes*, con salsa de setas, patatas lingote y pimientos del Padrón   100 g / 9,50 €
Tomahawk on the Jospes grill, with mushrooms sauce, fried potatoes and Padrón peppers

Arroz meloso de sepia, calamares braseados y alcachofa    28,00€
Creamy Rice with squid, grilled cuttlefish and artichoke

EXPRESSO MARTINI
 Grey goose Vodka, licor de café, azúcar y sirope de vainilla
Grey goose Vodka, coffee liquor, coffee, sugar and vanilla syrup

DRY MARTINI
 Vodka o ginebra y Martini dry
Vodka or gin and Martini dry

BLOODY MARY
 Vodka, zumo de tomate, limón exprimido, salsa Worcestershire, pimienta
Vodka, tomato juice, fresh squeezed lemon juice, Worcestershire sauce, pepper

OLD FASHION
 Four Roses bourbon, azúcar moreno, angostura y soda
Four Roses bourbon, brwn sugar, angostura and soda water

CLOVER CLUB
 Bombay Bramble, sirope de frambuesa, zumo de lima, clara de huevo
Bombay Bramble, raspberry sirup, lime juice, egg white

DARK STORMY
 Ron Santa Teresa, licor de jengibre, lima exprimida, azúcar y ginger ale
Rum Santa Teresa, ginger liquor, fresh squeezed lime juice, sugar and ginger ale

PALOMA
 Tequila, triple seco de agave, lima, zumo de pomelo, top soda
Tequila, agave triple sec, lime, pink grapefruit juice top up with soda

FRENCH MARTINI
 Vodka, Chambord licor de fambruesa y zumo de piña
Vodka, Chambord raspberry liquor and pineapple juice

FIERO ALE
 Martini fiero y ginger ale
Martino Fiero and ginger ale

