





























GATSBY


































— BARCELONA —

RESTAURANT & SHOW

PARA COMPARTIR · TO SHARE

Jamón 100% Ibérico de bellota <i>Acorn-fed 100% Iberian ham</i>	34,50€
Ostra Guillaudeau N2 al natural 1 Ud.  <i>Guillaudeau Oyster N°2 "au naturelle" 1 unit</i>	7,00€
Ostra Guillaudeau N2 al natural con caviar Oscietra 1 Ud.   <i>Guillaudeau Oyster N°2 "au naturelle with Oscietra caviar 1 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€
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€
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>	28,50€
Tapa de morro de bacalao de las Islas Feroe en ligera tempura blanca, con emulsión de piparra y pimentón    <i>Faroo's Island premium Cod tapa in light white tempura with roasted pepper emulsion</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 Ud.    <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, pinenuts 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 ravioli 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€

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€
Langosta del Mediterráneo <i>Mediterranean lobster</i>		100g/28,00€
Lingote de cordero 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>Josper 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>Josper grilled Wagyu Rib-eye 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>Josper 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>Josper 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 <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 bombom filled with chocolate ganache and peanuts</i>		14,00€
Canelón de helado de vainilla con crumble de almendra y cacao <i>Vanilla ice cream cannelloni with almond and cocoa crumble</i>		12,50€
Dos texturas de chocolate con confitura de albaricoque y genovesa <i>Two textures chocolate, apricot jam and sponge cake</i>		14,00€
Quesos franceses con mermelada artesana <i>French cheeses selection with homemade jam</i>		23,50€

PARA COMPARTIR · TO SHARE

Mínimo 2 personas *Minimum 2 people*

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*

Precio por persona / *Price per person*

29,00€

Sweet Temptation
Dulce Tentación de petit-fours

Precio por persona / *Price per person*

15,00€

Fruit Rainbow
Arco Iris de Fruta

Precio por persona / *Price per person*

15,00€

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