






























GATSBY


— BARCELONA —

RESTAURANT & SHOW

PARA COMPARTIR · TO SHARE



































Jamón 100% Ibérico de bellota <i>Acorn-fed 100% Iberian ham</i>	34,50€
Ostra Guillaudeau nº2 al natural - unidad  <i>Guillaudeau Oyster nº2 "au naturelle" - unit</i>	8,50€
Ostra Guillaudeau nº2 al natural con caviar Amur Beluga - unidad   <i>Guillaudeau Oyster nº2 "au naturelle with Amur Beluga caviar - unit</i>	44,00€
Tartar de gamba roja con caviar Amur Beluga 30g   <i>Red shrimp tartar with Amur Beluga caviar</i>	180,00€
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€
Caviar Amur Beluga 30g con blinis artesanos y mantequilla demi sel     <i>Amur Beluga caviar with handmade blinis semi salted butter</i>	140,00€
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€
Tortilla de patata y cebolla con trufa de temporada, al estilo de Gatsby  <i>Potato and onion omelette with seasonal truffle</i>	28,00€
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>	28,50€
Calamar en tempura sobre brioche volcánico en dos texturas     <i>Calamari in tempura with volcanic brioche in two textures</i>	24,00€
Muslitos de codorniz confitados a baja temperatura con salsa Hoisin - 7 unidades    <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>	8,50€

ENTRANTES · STARTERS







































Ensalada de burrata con rúcula, tomate bombón y albahaca <i>Burrata salad with rocket, tomato bombom and basil</i>	 	22,50€
Crudités del bosque mediterráneo con ligero aliño <i>Mediterranean forest crudités with a light dressing</i>		28,00€
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, pine nuts 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>	   	34,00€
Steak Tartar con nuestras tostadas de pan de coca <i>Steak Tartar and toasted bread</i>	     	33,00€
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€

Si tiene alguna alergia, o necesidades dietéticas especiales, informe a nuestro equipo antes de tomarle nota.
If you have any food allergies, special dietary requirements or additional requests, please speak to a member of our team before placing your order.

SEGUNDOS · MAIN COURSES

Solomillo de rape envuelto de panceta ibérica y ligero puré de legumbres    	33,00€
<i>Monkfish loin wrapped in iberian bacon served with a light legumes purée</i>	
Suprema de lubina con arroz negro de sepia en dos texturas    	33,00€
<i>Sea bass supreme with black rice squid ink in two textures</i>	
Salmón con verduras salteadas y salsa teriyaki    	29,50€
<i>Salmon loin with sautéed vegetables and teriyaki sauce</i>	
Bogavante con caviar Amur Beluga y refinada salsa bearnesa     	100g/28,00€
<i>Lobster with Amur Beluga caviar in refined béarnaise sauce</i>	
Cordero deshuesado a baja tempertura con parmentière de patata  	33,00€
<i>Slow cooked lamb shoulder boneless with potatoes parmentière</i>	
Pato Pekin marinado con cinco especias, salsa hoisin, parmentière y zanahoria baby     	28,50€
<i>Pekin style duck marinated with five spices, hoisin sauce, parmentière and baby carrot</i>	
Solomillo de buey al Jospier con foie, patatas y salsa de Oporto  	35,50€
<i>Jospier grilled beef fillet with foie, potatoes and Porto sauce</i>	
Lomo alto de Wagyu A5 300 g al Jospier con verduras de temporada 	170,00€
<i>Jospier grilled Wagyu ribeye A5 300 g and seasonal vegetables</i>	
Chuletón de Rubia gallega, 45 días de maduración al Jospier, patatas y pimientos del Padrón 	100g/10,00€
<i>Jospier grilled Rubia gallega T-bone 45 days dry aged, fried potatoes & Padrón peppers</i>	
Tomahawk al Jospier, con salsa de setas, patatas lingote y pimientos del Padrón  	100g/10,00€
<i>Jospier grilled Tomahawk, with mushrooms sauce, fried potatoes and Padrón peppers</i>	
La mejor carne del mundo, Buey premium 90 días de maduración al Jospier  ELCAPRICHO <small>DE JOSÉ GORDÓN</small>	100g/30,00€
<i>The best meat in the world, Jospier grilled Premium ox, aged for 90 days</i>	
Arroz meloso de sepia, calamares braseados y alcachofa   	28,00€
<i>Creamy Rice with squid, grilled cuttlefish and artichoke</i>	

POSTRES · DESSERTS

- Lingote de chocolate, coco y polvo de oro acompañado con sorbete de fresas      14,50€
Chocolate and coconut ingot served with strawberry sorbet and gold powder
- Canelón de helado de vainilla con crumble de almendra y cacao      12,50€
Vanilla ice cream cannelloni with almond and cocoa crumble
- Bombón gigante relleno de chocolate cremoso y cacahuetes       14,00€
Giant bombom filled with chocolate ganache and peanuts
- Tarta de mousse de lima con frutos rojos y sorbetes de fresa y calabaza      14,00€
Lime mousse cake with red berries and strawberry and pumpkin sorbets
- Dados de bizcocho de chocolate, crema de vainilla, mango, merengue y tejas de ron     14,00€
Chocolate sponge cake, vanilla cream, mango, meringue and rum crisps
- Crema de limón, cerezas, minis de bizcocho y sorbete de horchata      14,00€
Lemon cream, cherries, mini sponge cake and sweet almonds sorbet
- Soufflé de chocolate con sorbetes     29,00€
 La pasión prohibida de Jay Gatsby y Daisy Buchanan
Chocolate soufflé with sorbet selection
Jay Gatsby and Daisy Buchanan forbidden passion
- Quesos franceses con mermelada artesana     23,50€
French cheeses selection with homemade jam

PARA COMPARTIR · TO SHARE

Mínimo 2 personas ***Minimum 2 people***

- Sweet Temptation       15,00€
Dulce Tentación de petit-fours
 Precio por persona / ***Price per person***

- Fruit Rainbow  15,00€
Arco Iris de Fruta
 Precio por persona / ***Price per person***

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