

New Year's Eve
NYE
2026





Gatsby Barcelona, está ubicado en la céntrica calle Tuset, el espacio y el concepto están inspirados en el personaje Jay Gatsby de F. Scott Fitzgerald, y en las clandestinas fiestas de los años 20 de su neoyorkina mansión de Long Island.

Nuestra cocina es mediterránea y de producto.

Durante la cena ofrecemos un espectáculo especial que se fusiona con DJ en vivo hasta el cierre.

Gatsby Barcelona refleja el esplendor de la época dorada de los años 20, de lujo y glamour.

Gatsby Barcelona, centrally located at Tuset Street in the upper City, is inspired by the character Jay Gatsby by F. Scott Fitzgerald, and his New Yorker clandestine parties of the twenties in Gatsby's Long Island mansion.

Mediterranean cuisine and product.

We have prepared special shows and performances that merges with DJ session to enjoy during the dinner.

Live the splendor of the Golden Twenties, of luxury and glamour.

New Year Eve
NYE
2026
GB

TASTING MENU

ENTRANTES / STARTERS

Ostra Gillardeau n3 con salsa ponzu y tobiko rojo
Guillardeau n3 oyster with ponzu and red tobiko

Tartar de gamba roja con erizo y caviar Amur Beluga
Red prawn tartar with sea urchin and Amur Beluga caviar

Blinis con caviar Amur Beluga y mantequilla demi-sel
Blinis with 15g Amur Beluga caviar and semi salted butter

PRIMEROS / FIRST COURSE

Bogavante con ligera ensalada de avocado, cogollos de dos colores y emulsión de yogurt al wasabi
Lobster with a light avocado salad, two colored baby lettuce, finished with wasabi yogurt emulsion

SEGUNDOS / MAIN COURSE

Lubina Salvaje con Berberechos, patata fondant y salsa "Crevisse"
Wild sea bass with cockles, fondant potato, and "Crevisse" sauce

Tataki de lomo de Wagyu con zanahorias baby bicolor y trufa negra
Wagyu tenderloin tataki with two-colored baby carrots and black truffle

POSTRE / DESSERT

Charlotte cake de frutos rojos con fresas, crema de vainilla y genovesa
Charlotte cake with red berries, strawberries, vainilla cream and savoiardi

Aguas minerales • Still Water
Uvas de la suerte • Lucky grapes
Cotillón



OPCIONES | OPTIONS

MENU MOËT DINNER & SHOW

Cena de gala

Menú + Moët & Chandon Brut Imperial (1 botella cada 3/4 personas)

Gala Dinner

Tasting menu dinner + Moët & Chandon Brut Imperial (1 bottle every 3/4 people)

Vinos incluidos | Included wine

Numanthia 2019 D.O Toro, Tinta de Toro

Termes Blanco 2023 D.O Toro, Malvasía · Verdejo

450€ por persona / per person

MENU MOËT DINNER, SHOW & CLUB SHARED TABLE

Cena de gala y club

Menú + Moët & Chandon Brut Imperial (1 botella cada 3/4 personas)

Gala Dinner

Tasting menu dinner + Moët & Chandon Brut Imperia (1 bottle every 3/4 people)

Vinos incluidos | Included wine

Numanthia 2019 D.O Toro, Tinta de Toro

Termes Blanco 2023 D.O Toro, Malvasía · Verdejo

450€ por persona / per person



MENU MOËT SILVER DINNER, SHOW & CLUB

Cena de gala y club

Menú + Moët & Chandon Grand Vintage 2016 (1 botella cada 3/4 personas)

Gala Dinner and club

Tasting menu dinner + Moët & Chandon Grand Vintage 2016 bottle (1 bottle every 3/4 people)

Vinos incluidos | Included wine

Numanthia 2019 D.O Toro, Tinta de Toro
Termes Blanco 2023 D.O Toro, Malvasía · Verdejo

600€ por persona / per person

MENU DOMPERIGNON GOLD DINNER, SHOW & CLUB

Cena de gala en mesa con ubicación preferente y club

Menú + Dom Perignon Vintage 2015 (1 botella cada 3/4 personas)

Gala Dinner with premium location and club

Tasting menu dinner + Dom Perignon Vintage 2015 (1 bottle every 3/4 people)

Vinos incluidos | Included wine

Termanthia 2016 D.O Toro, Tinta de Toro
Termes Blanco 2023 D.O Toro, Malvasía · Verdejo

1000€ por persona / per person



MESAS PARA CLUB / CLUB TABLES

(No incluye cena | Does not include dinner)

Desde la 1:00h con consumo mínimo requerido de
150€ por persona

From 1 am with a minimum consumption required of
150€ per person

ENTRADAS PARA CLUB / CLUB ENTRY

ENTRADA A PARTIR DE LAS 23.15 H

Copa de champán + uvas de la suerte + cotillón + copa + show de fin de año
100€ por persona

ENTRY FROM 11:15 PM

Champagne glass + lucky grapes + cotillon + long drink + NYE Show
100€ per person

ENTRADA A PARTIR DE LA 1:00 H

Entrada + 1 Copa
40€ por persona

ENTRY FROM 1:00 AM

Admission + 1 long drink
40€ per person



INFORMACIÓN PARA REALIZAR LA RESERVA

Para la confirmación de la reserva será necesario realizar el pago del 100% del total de la reserva. Entrada restringida a menores de 21 años
Reservas de cena para un mínimo de dos personas

Dresscode · Cena de gala

DETAILS TO MAKE THE BOOKING

The full amount must be prepaid in order to formalize the booking.
Entrance will be restricted to guests under 21 years old
Minimum two guests per dinner reservation

Dresscode · Tie gala event

