

24.12.2025

Merry  
XMAS

GATSBY  
BARCELONA



## APERTIVO · APPETIZER

Escudella catalana  
*Traditiomal catalan soup*

## PARA COMPARTIR · TO SHARE

Ensalada de burrata con rúcula, tomate bombón, pesto y albahaca  
*Burrata salad with rocket, bombom tomato, pesto and basil*

Jamón 100% Ibérico de bellota  
*Acorn-fed 100% Iberian ham*

Pan de coca de cristal con tomate y AVOE  
*Crispy coca bread with tomato and AVOE*

Foie micuit artesanal con chutney de mango y pan de especias  
*Artisan micuit duck foiegras served with mango chutney and spiced bread*

Tartar de salmón con eneldo y cream fraîche  
*Salmon tartare with dill and fraîche crème*

Crocante de langostinos con dos emulsiones de cítricos y sweet chilli sauce  
*Crunchy prawns with two citric emulsion and sweet chilly sauce*

## PLATO PRINCIPAL · MAIN COURSE

Pularda rellena de "pilota" con trufa, piñones, parmentiere, y láminas de trufa  
*Bonless Pulard with forcemeat, truffle and pine nuts stuffing served with parmentiere and black truffle*

## POSTRE · DESSERT

Envuelto de albaricoque relleno de helado artesanal de vainilla y crumble de almendras  
*Apricot canelloni filled with vanilla ice cream and served with almond crumble*

## BODEGA · CELLAR

Vino blanco Celeste Verdejo D.O Ribera del Duero · *White Wine*  
Vino tinto Celeste Roble D.O Ribera del Duero · *Red Wine*  
Aguas Minerales · *Still Water*

**Precio por persona 98€**