



EL GRAN GATSBY

P U E R T O B A N U S

COCINA MEDITERRÁNEA & LOUNGE BAR



MIUMI

CORDON RUBI

Patrick Jouin



*¡Feliz, feliz Navidad, la que hace que nos acordemos de
las ilusiones de nuestra infancia,
le recuerde al abuelo las alegrías de su juventud,
y le transporte al viajero a su chimenea y a su dulce hogar! (Charles Dickens)*

Merry Christmas !



Muelle de Honor S/N. Edificio de Mar. 674 001 888 / 951 77 88 97

Menús Almuerzo de Navidad

ALMUERZO MEDITERRÁNEO

Bienvenida con cava Grimau Brut Nature

Aperitivo del Chef

Crema de salmorejo con su guarnición servido
con mahonesa de clara y polvo de yema

Arroz con mariscos

Copa de frutas de temporada

Café Baqué

BODEGA:

Vino Blanco Viña Mocén. Verdejo, DO. Rueda.

Vino Tinto Mil Hojas Tempranillo. DO. Rioja

Agua mineral

PRECIO: 43 €IVA INCLUIDO

ALMUERZO BANÚS

Bienvenida con cava Grimau Brut Nature

Aperitivo del Chef

Pastela de Viera y marisco

Lomo de pescado fresco del día en una costra
de semillas variadas sobre puré de coliflor

Sorpresa de chocolate

Café Baqué

BODEGA:

Vino Blanco Viña Mocén. Verdejo, DO. Rueda.

Vino Tinto Mil Hojas Tempranillo. DO. Rioja

Agua mineral

PRECIO: 47 €IVA INCLUIDO

ALMUERZO MARBELLA

Bienvenida con cava Grimau Brut Nature

Aperitivo del Chef

Tartar de salmón con hortalizas y setas Shimeji
acompañado con mostaza en grano

Trío Clásico de solomillo de cerdo en tres tacos

Sorpresa de chocolate

Café Baqué

BODEGA:

Vino Blanco Viña Mocén. Verdejo, DO. Rueda.

Vino Tinto Mil Hojas Tempranillo. DO. Rioja

Agua mineral

PRECIO: 50€ IVA INCLUIDO

Menús Cena de Navidad

MENÚ TOMBUCHANAN

Ensalada Caprese versión El Gran Gatsby

ó

Ensalada de queso de cabra gratinado con espinacas y canónigos

Lomo de Salmón con cuscus y verduras

ó

Solomillo de cerdo Ibérico con verduras de temporada y patatas caseras

Sorbete de Gin&Tonic V.O. El Gran Gatsby

ó

Buñuelos rellenos de crema casera

Vino Blanco Viña Mocén. Verdejo, DO. Rueda.

Vino Tinto Mil Hojas Tempranillo. DO. Rioja

Agua mineral, café Baqué

PRECIO: 50€ IVA INCLUIDO



MENÚ NICK CARRAWAY

Coca de foie con manzana caramelizada y contrastes

ó

Coca Gatsby con camarones, salmón marinado y huevas de salmón servido con mostaza y mahonesa de lima.

Paletilla de cordero deshuesada en su jugo con verduras en tempura

ó

Solomillo de buey asturiano con verduras de temporada y patatas fritas caseras

Sorbete Gin&Tonic VO. El Gran Gatsby

ó

Tiramisú

Vino blanco Atrium, Chardonnay. DO. Penedés.

Vino tinto Altarius Crianza, Tempranillo. DO. Rioja

Agua mineral, Café Baqué

PRECIO 64€ IVA INCLUIDO

MENÚ JAY GATSBY

Copa de Champagne GH Mumm Cordon Rouge

Coca de foie con manzana caramelizada y contrastes

ó

Coca Gatsby con camarones, salmón marinado y huevas de salmón
servido con mostaza y mahonesa de lima.

Pargo salvaje de Barbate con tomate al tomillo y aceitunas negras

ó

Solomillo de buey asturiano con verduras de temporada y patatas fritas caseras

Sorbete Gin&Tonic V.O. El Gran Gatsby

ó

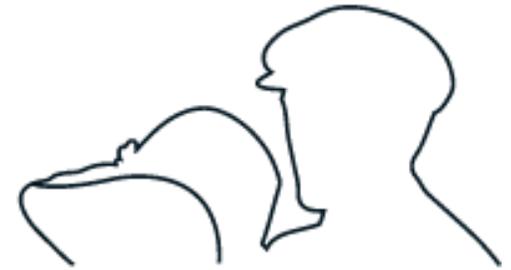
Tarta fina de manzana con helado casero

Vino blanco Atrium, Chardonnay. DO. Penedés.

Vino tinto Altarius Crianza, Tempranillo. DO. Rioja

Agua mineral, Café Baqué

PRECIO 69 IVA INCLUIDO



EL GRAN GATSBY

P U E R T O B A N U S
COCINA MEDITERRÁNEA & LOUNGE BAR

Edificio de Mar. Muelle de
Honor. Marbella

Reservas

 951 77 88 97

 www.elgrangatsby.com

“¡Frente a los yates de Puerto Banús! Posee unas instalaciones muy luminosas, de estética actual y dominadas por los tonos blancos. Cocina tradicional-mediterránea actualizada.” Guia Michelin 2017