



JACQUELINE  
BARCELONA

## APERITIVO

*Ostra “Especial nº 2” de Normandía con salsita Jacqueline*  
*Taco de maíz crujiente con tartar de atún “Bluefin” y Caviar Oscietra*  
*Bombón de foie gras con ciruela y sablé de especias*  
*Vieira confitada sobre crema de verduras ahumadas*  
*Crema de tupinambo con emulsión de trompetas de la muerte*

## ENTRANTE

*La tradicional sopa de “galets”*

## PRINCIPAL

*Lubina asada servida con alcachofas confitadas y tupinambo*  
*y*  
*Gallina de Guinea (“Pintada”) rellena de albaricoques, ciruelas,*  
*piñones y salsa “Perigourdine”*

## POSTRE

*Mini Bûche de Noël*

## BODEGA

*Copa de Ars Collecta Rosé*

*89€ por persona (IVA incluido)*



JACQUELINE  
BARCELONA

## APPETIZER

*Oyster "Special nr. 2" from Normandy with sauce "Jacqueline"*

*Crispy corn tortilla taco with "Bluefin" tuna tartar served with Oscietra Caviar*

*Foie gras praliné with plums served on "sablé" with spices*

*Scallops confit on smoked vegetable cream*

*Creamy tupinambur soup with black chanterelles emulsion*

## STARTER

*Traditional "galet" soup*

## MAIN COURSE

*Roasted sea bass served with artichokes and tupinambur*



*Guinea fowl ("Pintada") stuffed with apricots, plums, pine nuts  
and "Perigourdine" sauce*

## DESSERT

*Mini Bûche de Noël*

## CELLAR

*Glass of Ars Collecta Rosé*

*89€ per person (VAT included)*