



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

Timbal de bogavante nacional

PRINCIPAL

Tournedó de solomillo de vaca madurada con foie y “duxelle” de setas
servido con milhojas de patata y tocino trufado, puré de
tubérculos y trufa fresca melanosporum

POSTRE

Cremoso de maracuyá y mango con aire de limón
Uvas a medianoche

BODEGA

Botella de Champagne Perrier-Jouët Brut / Gran Caus Blanco / Muga Reserva

270€ 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

National blue lobster “timbal”

MAIN

*Matured beef Tournedos with foie gras and mushrooms “duxelle”
served with potatoes millefeuille and truffled bacon, root vegetable
purée and fresh melanosporum truffle*

DESSERT

Passion fruit and mango creamy cake with lemon air

Grapes at midnight

CELLAR

Bottle of Champagne Perrier-Jouët Brut / Gran Caus Blanco / Muga Reserva

270€ per person (VAT included)