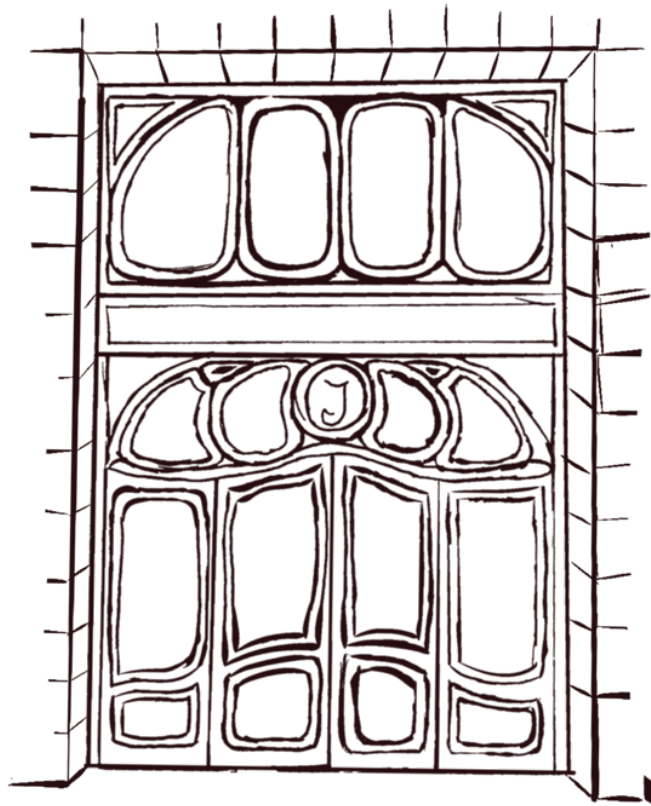


CARTA



JACQUELINE
BARCELONA

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ostras “Especial nº2” de Normandía. Cada ostra viene servida a su manera: “al natural”, con salsa “acevichada” y nuestra salsita “Jacqueline”

Croquetas de cecina sobre cremoso de foie y toque de puré de manzana asada

Tartar de gamba roja y stracciatella de burrata con almendra laminada y esencia de marisco

Zamburiñas a la plancha con picada de jamón y avellana

Bao de panceta cocinada a baja temperatura, mayonesa cítrica de chipotle y cacahuete garrapiñado

Cochinillo confitado con boniato y coliflor a la brasa

El tiramisú de Jacqueline

(Bebidas no incluidas)

59€

10% IVA Incluido

APERITIVOS

<i>Ostras "Especial nº2" de Normandía (3 uds)</i>	6€/16€
<i>*Cada ostra viene servida a su manera: "al natural", con salsa "acevichada" y nuestra salsita "Jacqueline" (3 uds)</i>	
<i>Jamón Ibérico 100% Bellota de Extremadura cortado a cuchillo</i>	27€
<i>Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra</i>	5€
<i>Caviar Oscietra Attilus biológico y "Creme Fraiche" (3ogr)</i>	72€

ENTRANTES FRÍOS

<i>Hummus de garbanzos Zen, Anguila ahumada, Olivas Kalamata, Caviaroli y un toque de hierbas</i>	16€
<i>Causa limeña de pulpo a nuestro estilo</i>	22€
<i>Ceviche de corvina al estilo peruano con maíz cancha, choclo, boniato, chips de plátano macho y leche de tigre.</i>	24€
<i>Tartar de gamba roja y stracciatella con almendra laminada y esencia de marisco</i>	28€
<i>Tartar de atún rojo de Almadraba</i>	26€
<i>*Con Caviar Oscietra Attilus biológico (suplemento de +24€)</i>	
<i>Tataki de vaca vieja marinado en salsa de trufa y yuzu</i>	22€
<i>Steak Tartar de carne madurada con un toque de yema curada y mayonesa de anchoas</i>	27€
<i>Carpaccio de Wagyu (A5) con crema de parmesano, ralladura de foie gras y picada de tomates semisecos con nueces de macadamia</i>	74€

ENTRANTES CALIENTES

<i>Zamburiñas a la plancha con picada de jamón y avellana (6 uds.)</i>	33€
<i>Croquetas de cecina sobre cremoso de foie gras y toque de puré de manzana asada (4 uds)</i>	12€
<i>Bao de panceta cocinada a baja temperatura, mayonesa cítrica de chipotle y cacahuete garrapiñado (2 uds)</i>	15€
<i>Alcachofa confitada en salsa verde con almeja fina y “kokotxas” de merluza</i>	35€
<i>Parmentier trufado con setas de temporada, huevo poché de gallina de corral y velo de panceta</i>	21€

PRINCIPALES

<i>“Paccheri di Gragnano” en salsa de marisco y tomate “datterino” fresco</i>	22€
<i>Cubos de atún fresco de Almadraba sobre base de tomate confitado y cebolla frita</i>	32€
<i>Rodaballo asado con hierbas mediterráneas y acompañado de puré de patata con coco y piel de lima (para 2 personas)</i>	62€
<i>Espalda de cordero con puré de patata trufado y salsa de asado</i>	29€
<i>Solomillo de “Rubia Gallega” servido con nuestras patatas fritas, chalotas y salsa de Oporto (200 gr)</i>	31€
<i>Cochinillo confitado y servido con boniato y coliflor a la brasa</i>	32€

GUARNICIONES

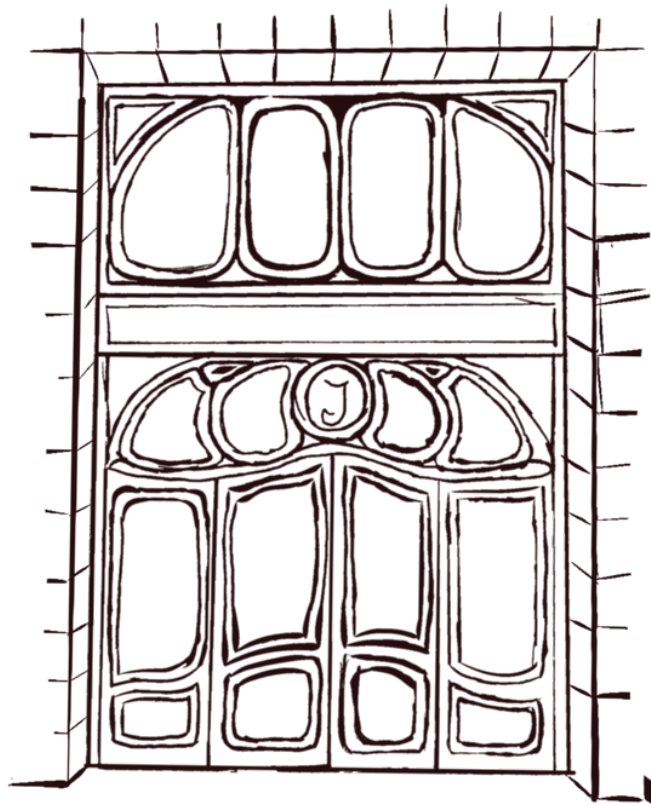
<i>Patatas fritas Jacqueline</i>	7€
<i>*Con parmesano y trufa (suplemento de +6€)</i>	
<i>Salteado de verduras de temporada</i>	7€
<i>Puré de patata, coco y piel de lima</i>	7€
<i>Puré de patata trufado</i>	7€
<i>Coliflor asada con relish de Kalamata y salsa barbacoa de dátiles</i>	7€

POSTRES

Les aconsejamos maridar cualquier postre con nuestro “Espresso Martini” con vodka Grey Goose por 13€ o los “perfect serve” de Ron Zacapa 23 o Whisky Macallan 12 años por 16€

<i>Cremoso de maracuyá y mango con aire de limón</i>	11€
<i>El tiramisú de Jacqueline</i>	9€
<i>Hojaldre crujiente con crema de vainilla y melocotón asado</i>	9€
<i>Nuestro pastel de queso artesanal</i>	10€
<i>El brochazo del artista</i>	16€

MENU



JACQUELINE
BARCELONA

TASTING MENU

*Oyster “Special nr. 2” from Normandy. Can be served “natural”,
with “acevichada” sauce or with our “Jacqueline” sauce*

*“Cecina” croquette on creamy foie gras with a little bit of roasted
apple chutney*

*Red shrimp tartar served on stracciatella with thinly sliced
almonds and a seafood essence*

*Grilled “zamburiña” scallops with chopped hazelnuts and Jamón
Ibérico*

*Slow cooked pork belly bao with chipotle citrus mayonnaise and
candied peanuts*

*Glazed suckling pig served with sweet potatoes puree and grilled
cauliflower*

Jacqueline’s tiramisú

(Drinks not included)

59€

10% VAT Included

APPETIZERS

<i>Oysters “Special nr. 2” from Normandy (3 uds)</i>	6€/16€
<i>Each oyster is served individually: “natural”, with “acevichada” sauce and with our “Jacqueline” sauce</i>	
<i>Jamón Ibérico 100% Bellota from Extremadura hand cut</i>	27€
<i>Traditional “pan de cristal” with extra virgin olive oil and rubbed with fresh tomatoes</i>	5€
<i>Organic Caviar Oscietra Attilus and “Creme Fraiche” (3ogr)</i>	72€

COLD STARTERS

<i>Zen chickpea hummus, smoked eel, kalamata olive relish, olive oil caviar and a touch of mediterranean herbs</i>	16€
<i>House-style “Causa limeña” with octopus</i>	22€
<i>Peruvian-style Croaker ceviche with “cancha” corn, “choclo”, sweet potatoes, plantain chips and “leche de tigre”</i>	24€
<i>Red shrimp tartar served on stracciatella with thinly sliced almonds and a seafood essence</i>	28€
<i>“Almadraba” tuna tartar</i>	26€
<i>* With Organic Caviar Oscietra Attilus (+24€ supplement)</i>	
<i>Beef filet tataki in truffle and yuzu sauce</i>	22€
<i>Matured steak tartar with a touch of cured egg yolk and anchovy mayonnaise</i>	27€
<i>Wagyu carpaccio (A5) with parmesan cream, topped with foie gras and chopped semi dry tomatoes and macadamia nuts</i>	74€

WARM STARTERS

<i>Grilled “zamburiña” scallops with chopped hazelnuts and Jamón Ibérico (6 pieces)</i>	<i>29€</i>
<i>“Cecina” croquettes on creamy foie gras with a little bit of roasted apple chutney (4 pieces)</i>	<i>12€</i>
<i>Slow cooked pork belly bao with chipotle citrus mayonnaise and candied peanuts (2 pieces)</i>	<i>15€</i>
<i>Confit artichokes in green sauce with fine clam and hake cheeks</i>	<i>35€</i>
<i>Truffled “parmentier” with seasonal mushrooms, poached free-range egg and bacon veil</i>	<i>21€</i>

MAIN DISHES

<i>“Paccheri di Gragnano” with seafood and fresh “datterino” tomato sauce</i>	<i>22€</i>
<i>Fresh “Almadraba” tuna on confit tomatoes and fried onion</i>	<i>32€</i>
<i>Fresh Turbot roasted with mediterranean herbs served with mashed potatoes with coconut and lime zest (For 2 people)</i>	<i>62€</i>
<i>Slow cooked Lamb with truffled mashed potatoes and jus</i>	<i>29€</i>
<i>“Rubia Gallega” sirloin served with our fries, shallots and Portwine jus (200 gr.)</i>	<i>31€</i>
<i>Glazed suckling pig served with sweet potatoes puree and grilled cauliflower</i>	<i>32€</i>

SIDE DISHES

<i>Jacqueline's fries</i>	7€
<i>*With parmesan and truffle (+6€ supplement)</i>	
<i>Seasonal vegetable stir-fry</i>	7€
<i>Mashed potatoes with coconut and lemon zest</i>	7€
<i>Truffled mashed potatoes</i>	7€
<i>Roasted cauliflower with kalamata olive relish and a date barbecue sauce</i>	7€

DESSERTS

We recommend you to pair any of the desserts with our "Espresso Martini" with Grey Goose vodka for 13€ or the "perfect serves" with Zacapa 23 Rum or Macallan 12 years Whisky for 16€

<i>Passion fruit and mango creamy cake with lemon air</i>	11€
<i>The artist's brushstroke</i>	16€
<i>Jacqueline's tiramisú</i>	9€
<i>Crispy puff pastry with vanilla cream and roasted peaches</i>	9€
<i>Our handmade cheesecake</i>	10€