



JACQUELINE
BARCELONA

PLATOS DEGUSTACIÓN

Ostra “Especial nº 2” de Normandía

Crujiente de Salmón ahumado Carprier

Blini con cangrejo real ruso y Caviar Oscietra Attilus

*Panipuri relleno de brandada de bacalao, piñones garrapiñados y
relish de olivas Kalamata*

*Mini tartar de gamba roja sobre stracciatella servido con
almendra laminada y esencia de marisco*

Steak tartar de carne madurada con pétalos de foie

Tataki de Wagyu A5 flambeado

POSTRE

Jacqueline’s Moon

Uvas a medianoche

BODEGA

*El menú incluye el maridaje con 6 copas de distintos
Champagnes seleccionados por nuestro Sumiller*

240€ por persona (IVA incluido)



JACQUELINE
BARCELONA

TASTING MENU

Oyster "Special No. 2" from Normandy

Crisp with Carprier smoked salmon

Blini with Russian king crab and Attilus Oscietra Caviar

*Panipuri stuffed with cod brandade, candied pine nuts and
Kalamata olive relish*

*Mini red prawn tartare served on stracciatella with thinly
sliced roasted almonds and seafood essence*

Dry aged steak tartare with foie gras petals

Flambéed A5 Wagyú tataki

DESSERT

Jacqueline's Moon

Midnight grapes

CELLAR

*The menu includes 6 glasses of different Champagnes selected
by our Sommelier*

€240 per person (VAT included)