



JACQUELINE
BARCELONA

APERITIVO

Ostra “Especial nº 2” de Normandía

Blini con cangrejo real ruso

Tiradito de Hamachi con ensaladita de rábano

Tataki de Wagyu A5 flambeado

Bisqué de Carabinero

ENTRANTE

Timbal de Centollo

PRINCIPAL

*Solomillo “Rossini” con foie gras y trufa melanosporum
fresca acompañado de setas colmenillas y salsa de “Madeira”*

POSTRE

Jacqueline’s Moon

Uvas a medianoche

BODEGA

*Botella de Champagne Perrier-Jouët Brut / Azpilicueta
Colección Privada Blanco o Ysios Selección*

320€ por persona (IVA incluido)



JACQUELINE
BARCELONA

APPETIZER

Oyster “Special No. 2” from Normandy
Blini with Russian king crab
Hamachi tiradito with radish salad
A5 flambéed Wagyu tataki
“Carabinero” red shrimp Bisqué

STARTER

Crab timbale

MAIN COURSE

*“Rossini” sirloin topped with foie gras and fresh “Melanosporum”
truffle alongside morel mushrooms and “Madeira” sauce*

DESSERT

Jacqueline’s Moon
Grapes

CELLAR

*Bottle of Champagne Perrier-Jouët Brut / Azpilicueta
Private Collection White or Ysios Selection*

€320 per person (VAT included)