



JACQUELINE  
BARCELONA

## APERITIVO

*Ostra “Especial n.º 2” de Normandía*

*Blini con cangrejo real ruso y Caviar Oscietra Attilus*

*Tiradito de Hamachi con ensaladita de rábano y Caviar Oscietra Attilus*

*Tataki de Wagyú A5 flambeado y Caviar Oscietra Attilus*

*Bisqué de Carabinero*

## ENTRANTE

*Timbal de Centollo con Caviar Oscietra Attilus*

## 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 Blanc de Blancs  
y Ysios Blanco o Ysios Finca el Nogal Reserva*

*590€ por persona (IVA incluido)*



JACQUELINE  
BARCELONA

## APPETIZER

*Oyster “Special No. 2” from Normandy*  
*Blini with Russian king crab and Attilus Oscietra Caviar*  
*Hamachi tiradito with radish salad and Attilus Oscietra Caviar*  
*Flambéed A5 Wagyu Tataki and Attilus Oscietra Caviar*  
*“Carabinero” red shrimp Bisqué*

## STARTER

*Crab Timbale with Attilus Caviar Oscietra*

## 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 Blanc de Blancs  
& Ysios Blanco or Ysios Finca el Nogal Reserva*

*€590 per person (VAT included)*