



JACQUELINE
BARCELONA

APERITIVO

*Ostra “Especial nº 2” de Normandía
Bombón de foie gras y pan de oro
Vieira confitada con pil pil marino
Capuccino de topinambur y “ceps”*

ENTRANTE

La tradicional sopa de “galets”

PRINCIPAL

*Canelón de carne con piñones, relish de ciruelas y salsa
“Perigourdine” servido con trufa melanosporum fresca*

POSTRE

Mini Bûche de Noël

BODEGA

*Cava Ars Collecta Blanc de Noirs / La Vicalanda Tempranillo Blanco /
Páramos de Legaris*

95€ por persona (IVA incluido)



JACQUELINE
BARCELONA

APPETIZER

*Oyster “Special No. 2” from Normandy
Foie gras and gold leaf bonbon
Scallop confit with marine pil pal
Topinambur and porcini cappuccino*

STARTER

Traditional “galet” soup

MAIN COURSE

*Meat cannelloni with pine nuts, plum relish and “Perigourdine”
sauce served with fresh “Melanosporum” truffle*

DESSERT

Mini Bûche de Noël

CELLAR

*Cava Ars Collecta Blanc de Noirs / La Vicalanda Tempranillo Blanco /
Páramos de Legaris*

€95 per person (VAT included)