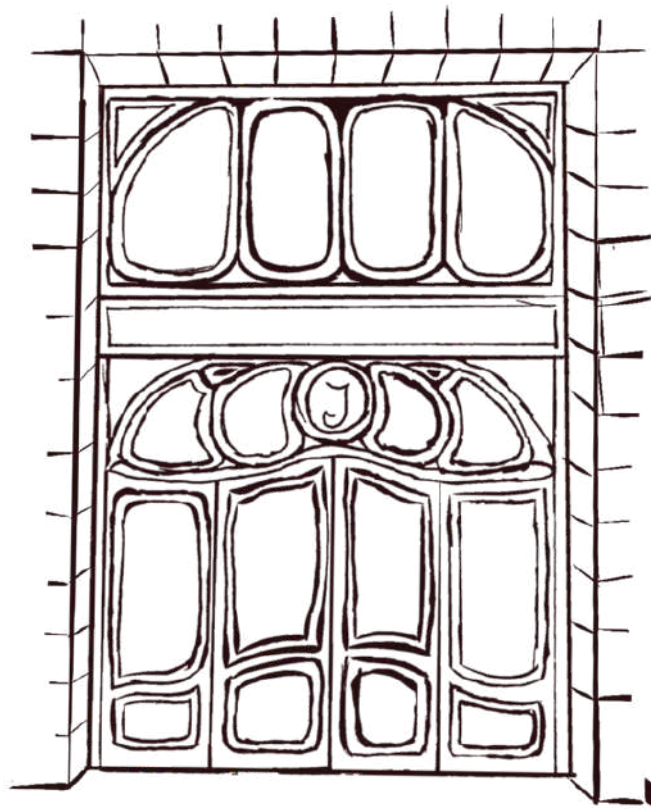


# CARTA



JACQUELINE  
BARCELONA

## PLATILLOS

*(Medio día exclusivamente)*

<i>Nuestra ensaladilla de gamba fresca</i>	12
<i>Cigalas a la plancha (4 uds.)</i>	29
<i>Mejillones de roca al vino blanco</i>	10
<i>Navajas a la plancha (8 uds.)</i>	24
<i>Nuestras tortillas:</i>	
- <i>La tradicional con patata y cebolla</i>	14
- <i>Con cecina de Wagyu y trufa</i>	25
<i>Entrecôte de vaca nacional madurado 60 días servido con nuestras patatas fritas caseras</i>	28
<i>La Hamburguesa de Jacqueline</i>	25
<i>Bao de panceta cocinada a baja temperatura, mayonesa cítrica de chipotle y cacahuete garrapiñado (2 uds)</i>	14

## APERITIVOS

<i>Ostras "Especial nº2" de Normandía (3 uds)</i>	6/18
<i>*Cada ostra puede servirse "al natural" o con nuestra salsita "Jacqueline"</i>	
<i>Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra</i>	5
<i>Filetes de anchoa del Cantábrico en aceite de oliva virgen extra (4uds)</i>	12
<i>Jamón Ibérico 100% bellota de Extremadura cortado a cuchillo</i>	31
<i>Cecina de Wagyu raza Tajima 100% "full blood"</i>	34

## ENTRANTES FRÍOS

<i>Hummus de garbanzos Zen, anguila ahumada, olivas Kalamata, caviaroli y un toque de hierbas mediterráneas</i>	16
<i>Opción vegana: Sin anguila ahumada - 15€</i>	
<i>Causa limeña de pulpo a nuestro estilo</i>	21
<i>Opción vegana: Causa limeña con aguacate y setas "Shimeji" - 15€</i>	
<i>Ceviche de Corvina con nuestra leche de tigre y rocoto</i>	24
<i>El "Vitello tonnato" de Jacqueline</i>	19
<i>*Con 30gr de Caviar biológico Beluga (Suplemento +80€)</i>	
<i>Steak tartar de carne madurada cortado a cuchillo con un toque de yema curada</i>	28

## ENTRANTES CALIENTES

<i>Zamburiñas a la plancha con picada de jamón y avellana (6 uds.)</i>	29
<i>Croquetas de cecina sobre cremoso de foie gras y toque de puré de manzana asada (4 uds)</i>	13
<i>Ensalada tibia de endivia braseada con miso y tajín cítrico acompañada de piñones garrapiñados</i>	15
<i>Aguacate braseado servido con pico de gallo y bogavante nacional</i>	33
<i>Brioche con meloso de rabo de toro cocinado a baja temperatura (2 uds.)</i>	18

## NUESTROS PLATOS INSIGNIA

*Tartar de gamba roja y stracciatella con almendra laminada y esencia de marisco* 28

**Origen: Costa Mediterránea**

*Sashimi de lubina entera servido con láminas de kumquat confitado y aceite de oliva virgen extra (para 2 personas)* 44

**Origen: Costa Mediterránea**

*Rigatoni en salsa cremosa con 40gr de Caviar biológico Beluga* 118

*"Plateau Royal" de marisco a la brasa de carbón (para 2 personas)* 190

*\*Bogavante nacional, navajas, cigalas, zamburiñas y mejillones*

**Origen: Galicia**

*Tataki de vaca vieja marinado en salsa de trufa y yuzu* 24

## OTRAS ESPECIALIDADES CON CAVIAR

*30gr de Caviar biológico Beluga servido con "Mini Blinis" y "Creme Fraiche"* 90

*Tartar de gamba roja y stracciatella con 20gr de Caviar biológico Beluga* 94

*Steak tartar de carne madurada cortado a cuchillo con 30gr de Caviar biológico Beluga* 110

## PRINCIPALES

<i>“Paccheri di Gragnano” en salsa de marisco y tomate “datterino” fresco</i>	22
<b>Origen: Costa Cantábrica</b>	
<i>"Spaghetti alla chitarra" con Bogavante entero (600 gr) y salsita de tomate “datterino” fresco</i>	79
<b>Origen: Costa Cantábrica</b>	
<i>Bacalao negro salvaje marinado en miso y servido con verduras de temporada</i>	34
<b>Origen: Mar del Norte</b>	
<i>Rodaballo asado con hierbas mediterráneas y acompañado de puré de patata con coco y piel de lima (650gr)</i>	64
<b>Origen: Galicia</b>	
<i>Corvina con verdes de temporada y fumet emulsionado</i>	26
<b>Origen: Costa Mediterránea</b>	
<i>Pescado entero de lonja a la brasa de carbón al estilo de Donosti</i>	S/M
<b>Origen: Costa Mediterránea</b>	
<i>Espalda de cordero con puré de patata trufado y salsa de asado</i>	29
<b>Origen: Castilla y León</b>	
<i>Solomillo de vaca nacional madurado 30 días y servido con patatas "baby" asadas, chalotas y salsa de Oporto (200 gr)</i>	36
<b>Origen: Galicia</b>	
<i>Chuletón de “Simmental” madurado 60 días hecho a la brasa y acompañado de nuestras patatas fritas y pimientos asados</i>	89/kg
<b>Origen: Alemania</b>	
<i>Wagyú (A5) a la brasa servido con guarnición al gusto</i>	450/kg
<b>Origen: Hida, Japón</b>	

## PRINCIPALES VEGANOS Y VEGETARIANOS

*“Paccheri di Gragnano” en salsa de tomate “datterino” fresco y parmesano* 17

*Selección de verduras de temporada a la brasa de carbón servidas sobre puré de boniato* 14

## GUARNICIONES

*Patatas fritas Jacqueline* 6

*\*Con parmesano y trufa (suplemento de +6€)*

*Salteado de verduras de temporada* 6

*Puré de patata, coco y piel de lima* 6

*Puré de patata trufado* 7

## POSTRES

*Rosa de chocolate blanco y maracuyá* 11

*El tiramisú de Jacqueline* 9

*Hojaldre crujiente con crema de vainilla y melocotón asado* 9

*Nuestro pastel de queso artesanal* 10

*El haba de cacao* 19

*Nuestro helado artesanal de pistacho o chocolate* 9

*Les aconsejamos maridar cualquier postre con nuestro “Espresso Martini” con vodka Grey Goose por 15€ o los “perfect serve” de Ron Zacapa 23 por 17€ o Whisky Macallan 12 años por 19€*