



THE MUSE 17

Vodka Grey Goose | Refrescante, cítrico y afrutado

FIRST LOVE 16

Gin Beefeater 24 | Agridulce y espumoso

LA MODÈLE 16

Whisky Chivas XV | Delicado, tropical y ligeramente espaciado

SPICY TEARS 17

Tequila Don Julio | Afrutado, cítrico y ligeramente picante

UMBRELLA 16

Ron Cacique 500 | Afrutado, exótico y ligeramente dulce

MA JOLIE 17

Gin Monkey 47 | Delicado, afrutado y ligeramente dulce

BALLET SLIPPERS 16

Vodka Grey Goose | Refrescante, floreal y cítrico

SUNSHINE AT MIDNIGHT 16

Gin Beefeater 24 | Exótico, afrutado y cítrico

LA VIE EN ROSE 19

Champagne Perrier-Jouët | Floreal, afrutado y espumoso

RUBY 12

Sin Alcohol, con Red Bull | Refrescante, afrutado y energizante

THE DOLL 12

Sin Alcohol | Floreal, afrutado y tropical

(cóctel bar)

APERITIVOS

Pan de Cristal 5
Con tomate y aceite de oliva
virgen extra

Jamón Ibérico 15/29
100% bellota de
Extremadura cortado a
cuchillo

Filetes de Anchoa 12
Del Cantábrico en aceite
de oliva virgen extra
(4uds)

Cecina de Wagyu 18/34
Raza Tajima 100% "full
blood"

ENTRANTES

Hummus de Garbanzos Zen 16
Anguila ahumada, olivas Kalamata y un toque de
hierbas mediterráneas
*Opción vegana: Sin anguila ahumada - 15

Croquetas de Cecina 13
Sobre cremoso de foie gras y toque de puré de manzana
asada (4 uds)

Aguacate Braseado con Bogavante 35 🍴
Servido con pico de gallo

Vitello Tonnato 19
*Con 30gr de Caviar Oscietra (Suplemento +70)

Bao de Panceta 16 🍴
Cocinada a baja temperatura, mayonesas cítrica y de
chipotle con cacahuete garrapiñado (2 uds)

Puerros Tiernos Braseados 17
Servidos con Stracciatella y tomate cherry confitado

Zamburiñas a la Plancha 29
Con picada de jamón y avellana (6 uds)

Causa Limeña de Pulpo 21
*Opción vegana: Causa limeña con aguacate y setas
"Shimeji" - 15

ESPECIALES DE MEDIO DÍA

Tortilla de Patatas 14/26
Tradicional / Con cecina
de Wagyu y trufa

Jacqueline's Burger 25
Cubierta con queso raclette
y pico de gallo

Mejillones de Roca 10
Servidos en salsa de vino
blanco

Entrecôte de Vaca 28
Madurado 60 días con
patatas fritas caseras

CRUDOS

Ostras "Especial nº2" 6/17/34
Al natural o con nuestra salsita Jacqueline (1ud/3uds/6uds)

Ceviche de Corvina 24
Con nuestra leche de tigre y rocoto

Sashimi de Lubina Entera 44 🍴
Servido con láminas de kumquat confitado y aceite de
oliva virgen extra (500 gr)

Caviar Louis "Oscietra" Imperial 75/220/560
30 gr / 100 gr / 250 gr

Tartar de Gamba Roja 28 🍴
Stracciatella, almendra laminada y esencia de marisco
*Con 30gr de Caviar Oscietra (Suplemento +70)

Steak Tartar de Carne Madurada 28
Cortado a cuchillo con un toque de yema curada
*Con 30gr de Caviar Oscietra (Suplemento +70)

Tataki de Solomillo Madurado 26 🍴
Marinado en salsa de trufa y yuzu

🍴 - Plato Recomendado de Jacqueline

Los precios están en EUR y están sujetos a un 10% de IVA

DEL MAR

Del mar a la mesa, seleccionamos las mejores pescas del día

Pescado Entero de Lonja S/M

*A la brasa de carbón al estilo de
Donosti*

Rodaballo (650 gr) 64

*Asado con hierbas mediterráneas y acompañado
de puré de patata con coco y piel de lima*

Gamba Roja de Palamós (200gr) S/M

*A la plancha con aceite de oliva
virgen extra*

Plateau Royal de Marisco 189

*Bogavante regional, navajas, gamba de Palamós,
zamburiñas y mejillones*

Bacalao Negro 34

*Marinado en miso y servido con verduras
de temporada*

Corvina 26

*Servido con verdes de temporada y
fumet emulsionado*

PRINCIPALES

Paccheri di Gragnano en Salsa de Marisco 24

Con tomate "datterino" fresco

Spaghetti "alla Chitarra" con Bogavante 79

En salsita de tomate "datterino" fresco

Rigatoni con Caviar Oscietra Imperial 118

Servido en salsa cremosa y 40 gr de Caviar

Espalda de Cordero 32

Servido con puré de patata trufado, chalotas y salsa de asado

Solomillo de Vaca Nacional 36

*Madurado 30 días servido con milhojas de patata y
jugo de Oporto (200 gr.)*

Chuletón de Simmental 89/kg

*Madurado 60 días hecho a la brasa y acompañado de
nuestras patatas fritas y pimientos asados*

Chuletón de Black Angus 145/kg

*Madurado 90 días hecho a la brasa y acompañado de
nuestras patatas fritas y pimientos asados*

Wagyú A5 de Hida 450/kg

A la brasa servido con guarnición al gusto

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

Crema Catalana con Frutas del Bosque 12

El Tiramisú de Jacqueline 9


Haba de Cacao 19

Hojaldre Crujiente con Crema de Vainilla 9

Pastel de Queso Artesanal 10

Helado Artesanal 9

Pistacho o chocolate

 - Plato Recomendado de Jacqueline

Los precios están en EUR y están sujetos a un 10% de IVA



THE MUSE 17

Vodka Grey Goose | Refreshing, citrusy and sparkling

FIRST LOVE 16

Gin Beefeater 24 | Bitter-sweet and sparkling

LA MODÈLE 16

Whisky Chivas XV | Delicate, tropical and slightly spiced

SPICY TEARS 17

Tequila Don Julio | Fruity, citrusy and slightly spicy

UMBRELLA 16

Ron Cacique 500 | Fruity, exotic and refreshing

MA JOLIE 17

Gin Monkey 47 | Delicate, fruity and slightly sweet

BALLET SLIPPERS 16

Vodka Grey Goose | Refreshing, floral and citrusy

SUNSHINE AT MIDNIGHT 16

Gin Beefeater 24 | Exotic, floral and refreshing

LA VIE EN ROSE 19

Champagne Perrier-Jouët | Floral, fruity and sparkling

RUBY 12

Alcohol-free, with Watermelon Red Bull | Refreshing, fruity and energizing

THE DOLL 12

Alcohol-free | Floral, fruity and tropical

(cocktail bar)

APPETIZERS

Pan de Cristal 5
*Rubbed with fresh tomatoes
and extra virgin olive oil*

Jamón Ibérico 15/29
*100% bellota from
Extremadura hand cut*

Anchovy Fillets 12
*From Cantabric sea,
served in "extra virgin"
olive oil (4 pc)*

Wagyu Cecina 18/34
*100% "Full blood" Tajima
race*

STARTERS

Zen Chickpea Hummus 16
*Smoked eel, Kalamata olive relish and mediterranean
herbs*
**Vegan choice: Without smoked eel - 15*

Cecina Croquettes 13
*With a touch of creamy foie gras and roasted apple
chutney (4 pcs)*

Charcoal Braised Avocado with Lobster 35 🍴
Served with "Pico de gallo"

Vitello Tonnato 19
**With 30gr of Oscietra Caviar (+70 supplement)*

Pork Belly Bao 16 🍴
*Slow cooked pork belly served with citrus and chipotle
mayonnaise, "pico de gallo" and candied peanuts (2 pcs)*

Braised Tender Leeks 17
Served with stracciatella and candied cherry tomatoes

Grilled Zamburiña Scallops 29
With chopped hazelnuts and Jamón Ibérico (6 pcs)

Causa Limeña with Octopus 21
**Vegan choice: Causa limeña with avocado and
"Shimeji" mushrooms - 15*

LUNCH SPECIALS

Tortilla de Patatas 14/26
*Traditional / Wagyu
Cecina and truffle*

Jacqueline's Burger 25
*Topped with raclette cheese
and "pico de gallo"*

Rock Mussels 10
*Served in white wine
sauce*

Beef Entrecôte 28
*60 days dry-aged served
with homemade fries*

RAW

Oysters "Special Nr. 2" 6/17/34
Au Naturel or with Jacqueline sauce (1pc/3pcs/6pcs)

Traditional Croaker Ceviche 24
With our "leche de tigre" and rocoto

Whole Sea Bass Sashimi 44 🍴
*Served with kumquat confit slices and extra virgin
olive oil (500 gr)*

Louis "Oscietra" Imperial Caviar 75/220/560
30 gr / 100 gr / 250 gr

Red Shrimp Tartar 28 🍴
Stracciatella, sliced almonds and seafood essence
**With 30gr of Oscietra Caviar (+70 supplement)*

Dry-Aged Steak Tartar 28
Hand cut with a touch of cured egg yolk dressing
**With 30gr of Oscietra Caviar (+70 supplement)*

Dry-Aged Beef Filet Tataki 26 🍴
Served in truffle and yuzu sauce

🍴 - Jacqueline Signature Dish

Prices are in EUR and are subject to a 10% VAT

FROM THE SEA

From Sea to Table, we select the freshest and finest catches of the day.

Fresh Catch of the Day S/M

Charcoal grilled "Donosti-style"

Turbot (650 gr) 64

Roasted with Mediterranean herbs, served alongside mashed potatoes with coconut and lime zest.

Palamós Red Shrimps (200gr) S/M

Grilled with extra virgin olive oil

Seafood Plateau Royal 189

Regional lobster, razor-shell, "Palamós" red shrimps, scallops & mussels

Black Cod 34

Marinated in miso and served with seasonal vegetables

Croaker 26

Served with seasonal greens and emulsified "fumet"

MAIN DISHES

Paccheri di Gragnano with Seafood Sauce 24

Fresh "datterino" tomato sauce

Spaghetti "alla Chitarra" with Lobster 79

Fresh "datterino" tomato sauce

Rigatoni with Oscietra Imperial Caviar 118

Served in creamy sauce and 40 gr of Caviar

Slow Cooked Lamb 32

Served with truffled mashed potatoes, shallots and jus

Regional Beef Filet 36

30 days dry-aged served with potato mille-feuille and Portwine jus (200 gr.)

Simmental Rib-Eye Steak 89/kg

60 days dry-aged charcoal grilled, served with our fries and "piquillo" peppers

Black Angus Rib-Eye Steak 145/kg

90 days dry-aged charcoal grilled, served with our fries and "piquillo" peppers

Wagyu A5 from Hida 450/kg

Charcoal grilled served with sides of your choice

SIDES

Jacqueline's Fries 6

**With parmesan and truffle (+6 supplement)*

Seasonal Vegetables Stir-fry 6

Mashed Potatoes with Coconut & Lime Zest 6

Truffled Mashed Potatoes 7

DESSERTS

Crema Catalana with Wild Berries 12

Jacqueline's Tiramisú 9

The Cocoa Bean 19

Crispy Puff Pastry with Vanilla Cream 9

Handmade Cheesecake 10

Artesanal Ice Cream 9

Pistachio or Chocolate

 - Jacqueline Signature Dish

Prices are in EUR and are subject to a 10% VAT