



## MENÚS DE NOCHEVIEJA

*Disfruta de una Nochevieja llena de glamour con música en vivo, DJ set, y una experiencia inolvidable en nuestros espacios: El Comedor, The Dinner Club y Champagne Bar.*

*A continuación, presentamos nuestros exclusivos menús para la ocasión.*





## MENÚ BELLE EPOQUE

### APERITIVO

*Ostra “Especial nº 2” de Normandía*  
*Tarrina de foie gras con ensaladita de apio y manzana*  
*Croqueta de Bogavante al estilo Jacqueline*  
*“Royal” de erizo de mar*

### ENTRANTE

*Carpaccio de gamba y cigala con caviar Louis*  
*“Oscietra” Imperial*

### PRINCIPAL

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

### POSTRE

*Jacqueline’s Moon*  
*y*  
*Uvas a medianoche*

### BODEGA

*Botella de Champagne Perrier-Jouët Brut / Turons de la Pleta o*  
*Ramón Bilbao Selección de la Familia Reserva*

*340€ por persona (IVA incluido)*



## MENÚ ROYALE

### APERITIVO

*Ostra “Especial nº 2” de Normandía con caviar “Oscietra”  
Blini con cangrejo real ruso y caviar “Oscietra”  
Tataki de Wagyú A5 flambeado y servido con caviar “Oscietra”  
Royal frio de aguacate y caviar “Oscietra”*

### ENTRANTE

*Carpaccio de gamba y cigala con caviar Louis “Beluga”*

### PRINCIPAL

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

### POSTRE

*Jacqueline’s Moon*

*y*

*Uvas a medianoche*

### BODEGA

*Botella de Champagne Perrier-Jouët Blanc de Blancs /  
Ossian o Sierra Cantabria Gran Reserva*

*590€ por persona (IVA incluido)*



## MENÚ DEGUSTACIÓN

- CHAMPAGNE BAR -

### PLATOS DEGUSTACIÓN

*Ostra “Especial nº 2” de Normandía*

*Tartar de gamba roja sobre stracciatella*

*Royal frio de aguacate y caviar “Oscietra”*

*Blini con cangrejo real ruso y caviar “Oscietra”*

*Steak tartar de carne madurada con foie gras*

*Tataki de Wagýú A5 flambeado*

### POSTRE

*Jacqueline’s Moon*

*y*

*Uvas a medianoche*

### BODEGA

*El menú incluye el maridaje con 4 distintos Champagnes  
seleccionados por nuestro Sumiller*

*240€ por persona (IVA incluido)*

*Lleva tu experiencia de Fin de Año al siguiente nivel después de medianoche. Sigue la noche a partir de media noche hasta las 5 AM en “El Comedor” y nuestro “Club Privado”.*



## FIESTA EN “EL COMEDOR”

*Después de la Cena de Gala, la fiesta sigue en El Comedor, un espacio diseñado para disfrutar al máximo con DJ, cantantes en directo y la opción de **mantener tu mesa hasta las 5 AM.***

*Para ello, se requiere un consumo mínimo de 125€ por persona, el cual podrás utilizar como crédito para disfrutar de cócteles, botellas de vino o destilados a tu elección.*



## CLUB PRIVADO

*Si buscas una experiencia aún más exclusiva, te invitamos a nuestro Club Privado, accesible únicamente con reserva de mesa VIP. Las opciones de mesas VIP incluyen:*

- **Mesa Estándar:** Para hasta 5 personas, con un consumo mínimo de 1.500€.*
- **Mesa Premium:** Con mejor ubicación, para hasta 5 personas, y un consumo mínimo de 2.500€.*
- **Mesa DJ Booth:** La mejor ubicación, junto al DJ, para hasta 15 personas, con un consumo mínimo de 10.000€.*



## INFORMACIÓN ADICIONAL

*¡Celebra el nuevo año en grande en Jacqueline  
Barcelona!*

*Nuestro equipo está a su disposición para resolver  
cualquier duda o ayudarte con tu reserva.*

*C/ Enric Granados, 66  
08008 Barcelona  
info@jacquelinebarcelona.com  
+34 930 46 75 11  
www.jacquelinebarcelona.com*