

## 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*