

APERITIVOS

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

Jamón Ibérico 18/34
100% raza ibérica de
bellota "Carrasco"

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

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

ESPECIALES DE MEDIO DÍA

Mejillones de Roca 10
Servidos en salsa de vino blanco

Tortilla Tradicional 14
De patata y cebolla

Tortilla Trufada 26 🍴
Con cecina de Wagyu y patata

Arroz Meloso de Gamba 28/pers 🍴
Mínimo para 2 personas

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

Entrecôte de Vaca 34
Madurado 60 días con patatas fritas caseras

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)

Ensalada de Temporada 19
Consulte ingredientes a nuestro equipo

Puerros Tiernos Braseados 17 🍴
Servidos con Stracciatella y tomate cherry confitado

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)

Aguacate Braseado con Bogavante 36 🍴
Servido con pico de gallo

Causa Limeña de Pulpo 22
*Opción vegana: Causa limeña con aguacate y setas
"Shimeji" - 17

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

Cazuelita de Gamba Fresca 31 🍴
Con alcachofa confitada, ajos tiernos y patata
panadera

ENTRANTES CRUDOS

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

Ceviche de Corvina Tradicional 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) 76

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

Navajas Gallegas S/M

A la plancha con aceite de oliva virgen extra (6 uds)

Bacalao Negro 34

Marinado en miso y servido con verduras de temporada

Cazuela de Corvina Salvaje 31

Con almejas blancas y alubias "Santa Pau"

Plateau Royal de Marisco 189

Bogavante regional, navajas, gambas de Palamós, zamburiñas y mejillones

PRINCIPALES

"Paccheri di Gragnano all'Amatriciana" 24

Receta tradicional Romana

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 34

Servida 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


Esfera de Chocolate 14

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