MEJOR AFTERNOON TEA DEL MUNDO 2026

Jacqueline at The Chancery Rosewood

La experiencia de Afternoon Tea en Jacqueline nace de la visión de Marius Dufay, Chef Ejecutivo de Pastelería. Inspirado por la estacionalidad y el respeto por la técnica clásica, sus creaciones ofrecen una interpretación elegante de la tradición británica, cuidada al detalle y presentada con exquisita delicadeza.

Antes de unirse a The Chancery Rosewood, Marius perfeccionó su arte en algunas de las pastelerías y cocinas triestrelladas más prestigiosas del mundo, entre ellas Pierre Gagnaire, Alain Ducasse, Christophe Bacquié, Pierre Hermé y Mirazur. Su talento fue reconocido con el galardón de Mejor Chef Pastelero otorgado por Gault & Millau y, en 2023, recibió el prestigioso Michelin Passion Dessert Award.

Comience con una exploración sensorial del mundo del té revelada a través de tres infusiones cuidadosamente seleccionadas.

El ritual continúa con una cuidada selección de sándwiches, scones recién horneados y delicadas piezas de pastelería, elaborados con esmero para rendir homenaje a la tradición.



AFTERNOON TEA

by Marius Dufay

Comience la experiencia con una exploración sensorial a través de tres infusiones servidas frías.

CRISANTE CALMANTE

Delicadas notas florales con un carácter suave y reconfortante.
Tradicionalmente apreciado por sus cualidades relajantes y su capacidad
para favorecer el bienestar y la armonía.

HIBISCO

Una infusión vibrante y refrescante con matices afrutados.
Reconocida por su carácter revitalizante y su riqueza natural en vitamina C.

OSMANTHUS

Flores aromáticas de elegante perfume, con delicados matices
de fruta de hueso y miel, aporta una sensación de calma y equilibrio.

Caviar Oscietra, Crème Fraîche y Blinis

SÁNDWICHES

Huevo y Camomila

Brandada de Bacalao y Pil Pil de Romero

Escalivada y Queso Mahón Semicurado

Tradicional Chicken Coronation y Capuchina

Kakigori de Sandía

SCONES

Natural, de Pasas o de Maíz, Jalapeño y Manchego
servidos con Crema Devonshire,
Mermelada de Fresa y Gardenia Tiaré,
Mermelada de Albaricoque y Lavanda,
y Mermelada de Tomate, Aceituna Negra y Azafrán

PASTELERÍA

Macaron de Rosa y Frambuesa

Brioche Tropézienne

Tarta de Queso y Fruta de la Pasión

Tartaleta de Chocolate Negro Guanaja

Incluye una selección de té a elegir de nuestra carta de tés.

65€ con copa de cava

80€ con copa de Roederer

WORLD'S BEST AFTERNOON TEA 2026

Jacqueline at The Chancery Rosewood

Afternoon tea at Jacqueline is created by Executive Pastry Chef Marius Dufay. Guided by seasonality and a respect for classic technique, his pâtisseries offer an elegant expression of British afternoon tea, beautifully finished and served with care.

Before joining The Chancery Rosewood, Marius refined his craft in leading pâtisseries and three-Michelin-starred kitchens, including Pierre Gagnaire, Alain Ducasse, Christophe Bacquié, Pierre Hermé, and Mirazur, where he was named Best Pastry Chef by Gault & Millau. In 2023, he received the Michelin Passion Dessert Award.

Begin with a sensory exploration of the world of tea unveiled through three infusions.

The ritual continues with a curated selection of finger sandwiches, warm scones, and delicate pastries, each thoughtfully crafted to honour tradition.



AFTERNOON TEA

by Marius Dufay

Begin your experience with a sensory exploration through three chilled infusions.

CALMING CHRYSANTHEMUM

Delicate floral notes with a soft and comforting character.
Traditionally appreciated for its relaxing qualities and its ability
to promote wellbeing and harmony.

HIBISCUS

A vibrant and refreshing infusion with bright fruity notes.
Celebrated for its revitalizing character and its natural richness in vitamin C.

OSMANTHUS

Fragrant blossoms with elegant aromas and delicate hints of stone fruit and honey,
offering a gentle sense of calm and balance.

Oscietra Caviar, crème fraîche and blinis

SANDWICHES

Egg & Chamomile

Cod Brandade Rosemary Pil Pil

Escalivada & Semi-cured Mahón Cheese

Chicken Coronation & Nasturtium

Watermelon Kakigori

SCONES

Plain, Raisin or Corn, Jalapeño & Manchego
served with Devonshire Clotted Cream,
Strawberry & Tiare Gardenia Jam,
apricot & lavender jam,
and tomato, black olive & saffron jam

PASTRIES

Rose & Raspberry Macaron

Tropézienne Brioche

Passion Fruit Cheesecake

Guanaja Dark Chocolate Tart

Includes a tea of your choice from our tea selection.

€65 with a glass of cava

€80 with a glass of Roederer champagne