

## MENÚ DEGUSTACIÓN 24'

---

Emulsiones de frutos secos

De **piñones** en un pesto con jurel

De **nuez de macadamia**, en una mousse oriental con soja y cilantro

De **almendra marcona**, en un ajoblanco y nuestras pasas

**Quisquillas** con mousse de **queso azul** y pieles cítricas

**Vieiras** con aspic de cordero

Gazpachuelo de **calamar** y sus huevas

**Carabinero** y su caldereta encallada

**Borriquete** con rábano picante y edamame

**Picaña** a la brasa con patatas al limón y mantequilla noisette

Strudel helado de **manzana**

*Este menú se sirve a mesa completa - Precio por persona  
130€ IVA incluido - Maridaje de vinos 65€*

M E S S I N A 

## MENÚ MESSINA 24'

---

Emulsiones de frutos secos

De **piñones** en un pesto con jurel

De **nuez de macadamia**, en una mousse oriental con soja y cilantro

De **almendra marcona**, en un ajoblanco y nuestras pasas

### Tapas de pichón

**Pechuga** a la brasa con mole y bollo de maíz

Crepe china de **muslo** con apio y puerro

**Garra** con marisco

**Quisquillas** con mousse de **queso azul** y pieles cítricas

**Sardina ahumada** con jugo César

**Vieiras** con aspic de cordero

Gazpachuelo de **calamar** y sus huevas

**Carabinero** y su caldereta encallada

Flan al vapor de setas y **cigala** con trufa recién rallada

**Borriquete** con rábano picante y edamame

**Picaña** a la brasa con patatas al limón y mantequilla noisette

Strudel helado de **manzana**

Hierbas y cremas frescas

*Este menú se sirve a mesa completa - Precio por persona 165€ IVA incluido - Maridaje de vinos 85€*

M E S S I N A 