

M E S S I N A 
R E S T A U R A N T E

ANTES DE EMPEZAR...
EXPERIENCIA DE CAVIAR

10 gr de caviar de Beluga y 1 copa de Champagne
Veuve Clicquot
50€

30 gr de caviar de Beluga caviar y 2 copas de
Champagne Veuve Clicquot
130€

50 gr de caviar de Beluga caviar y 2 copas de
Champagne Veuve Clicquot
198€

MENÚ DEGUSTACIÓN 24'

Emulsiones de frutos secos

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

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

De **piñones** en un pesto con jurel

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, su caldo concentrado, su caldo ligero y Vichyssoise de chirivía

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
140€ IVA incluido - Maridaje de vinos 70€*

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

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, su caldo concentrado, su caldo ligero y Vichyssoise de chirivía

Molleja de ternera con puerro y crema de pimienta negra

Picaña a la brasa con patatas al limón y mantequilla noisette

Hierbas y cremas frescas

Strudel helado de **manzana**

Este menú se sirve a mesa completa - Precio por persona 180€ IVA incluido - Maridaje de vinos 85€