

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 demi-glace

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 **cigala** con trufa negra

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 demi-glace

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€*

M E S S I N A 

Descubra nuestro Menú de Nochevieja 2024

Para celebrar la llegada del nuevo año, hemos diseñado un exclusivo menú de Nochevieja, pensado para brindar a nuestros invitados una experiencia gastronómica única e inolvidable. Cada plato captura la esencia de nuestra cocina, combinando ingredientes cuidadosamente seleccionados y una técnica exquisita. Acompañado de una selección de vinos que realzan cada sabor, este menú especial es una invitación a disfrutar de una noche excepcional y a despedir el año con elegancia y buen gusto.

Menú de Nochevieja

Ostra con jugo de algas

Caviar Beluga con mantequilla noisette

Cigala y mogote "**pata negra**"

Pato curado, yema y shichimi

Tartar de **Carabinero**

Erizo micuit con agua de apio

Cola de bogavante con su crema y su caldo

Lubina, raíces, tubérculos y jugo vegetal

Lomo bajo de **wagyu**, patata, **trufa** y pesto

Chocolate, merengue de café y helado de turrón

Selección de vinos

Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old. A.O.C Champagne

La Escribana vino de pasto. IGP Vino de la Tierra de Cádiz

Chateau d'Esclans Rosé A.O.C Côtes de Provence

La Sombrilla 2021, Treixadura - Godello - Albariño., D.O Ribeiro

Numanthia 2018, Tinta de Toro - D.O Toro

Agua, cerveza y refrescos incluidos.

Uvas de la suerte

Cotillón

Precio por persona 450 impuestos incluidos.

Abierto hasta la 1.30am

Las **alergias alimentarias** deberán **informarse con antelación** para poder adaptar este menú.

Reservas <https://restaurantemessina.com>, por email a info@restaurantemessina.com o llamando al +34 679 77 00 62.

Se requiere un pago del 50% por adelantado para confirmar la reserva. Las cancelaciones son reembolsables en su totalidad hasta una semana antes del evento.

Estamos a su disposición para ayudarle con cualquier detalle relacionado con esta velada.

www.restaurantemessina.com



messinarestaurante

© messinarestaurante
