

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.

Abierto hasta la 1.30am.

Reservas <https://restaurantemessina.com/reservas/>, 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.
