

# 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 ENERO 25'

---

### **Emulsiones** de frutos secos

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

De **nuez de macadamia**, en una mousse oriental con 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

### **Lubina**

(**Ventresca**, en **vinagre** como un boquerón)

(En **manteca** con mole)

(**Lomo** con su caldo emulsionado)

### **Pato**

Su **caldo** a la naranja

**Curado** con yema picante

Magret a la **brasa** con curry de boniato y chutney de piña

Strudel helado de **manzana**

*Precio por persona 140 IVA incluido - Maridaje de vinos 70*

*El menú presentado refleja nuestra oferta actual, aunque podría variar para la fecha de su reserva.*

*Precios expresados en euros.*

M E S S I N A 

## MENÚ MESSINA

### ENERO 25'

---

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

**Zanahoria**

(Carrot **quiche**)

(**Glaseada**)

(En **merengue** con foie)

**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

**Lubina**

(**Ventresca**, en **vinagre** como un boquerón)

(En **manteca** con mole)

(**Lomo** con su caldo emulsionado)

**Chivo Malagueño** con sabayón de oloroso

**Pato**

Su **caldo** a la naranja

**Curado** con yema picante

Magret a la **brasa** con curry de boniato y chutney de piña

**Hierbas** y cremas frescas

Strudel helado de **manzana**

*Precio por persona 180 IVA incluido - Maridaje de vinos 85*

*El menú presentado refleja nuestra oferta actual, aunque podría variar para la fecha de su reserva.*

*Precios expresados en euros.*

*Si desea comer a la carta, pregunte a nuestro staff.*