MESSINA
RESTAURANTE

ANTES DE EMPEZAR...
EXPERIENCIA DE CAVIAR

20 gr de Caviar de Beluga y **1 copa** de Champagne
Veuve Clicquot Yellow label
85

20 gr de Caviar de Beluga y **2 copas** de Champagne
Veuve Clicquot Yellow Label
100

20 gr de Caviar de Beluga y **1 copa** de Champagne
La Grande Dame Vintage 2018
110

20 gr de Caviar de Beluga y **2 copas** de Champagne
La Grande Dame Vintage 2018
150

MENÚ
DEGUSTACIÓN ‘25

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 caldo de algas

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.

MESSINA

MENÚ
MESSINA ‘25

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

Zanahoria
Carrot **quiche**
Glaseada
En **merengue** con foie

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

Vieiras con caldo de algas

Gazpachuelo de **calamar** y sus huevas

Cigala
Estilo **Thermidor**
Al **natural**
En **sopa Tom Kha Kai**

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.

MESSINA

MESSINA

PLATOS A LA CARTA

ENTRADAS

Melón marinado y en aguachile	19
Quisquillas con mousse de **queso azul** y pieles cítricas	25
Disponible con 10 gr Caviar Beluga	35
Cigala servida en 3 versiones Al **natural** Estilo **Thermidor** En **sopa Tom Kha Kai**	32
Vieiras con caldo de algas	25
Gazpachuelo de **calamar** y sus huevas	25
Tartar libanés de ternera	27

Cubierto 6 por persona. Incluye pan de masa madre y mantequilla artesanal,
aceite de oliva y aperitivo de emulsión de frutos secos.
Si tiene alguna restricción alimentaria, por favor infórmenos.

PESCADOS

Lubina en 3 preparaciones 47
Ventresca, en **vinagre** como un boquerón
En **manteca** con mole
Lomo con su caldo emulsionado

Salmonete con ensalada de vegetales y marinada de albahaca 45

Lenguado con almíbar de ají amarillo, coliflor y limón 45

CARNES

Pato preparado en 3 versiones 47
Su **caldo** a la naranja
Curado con yema picante
Magret a la **brasa** con curry de boniato y chutney de piña

Chivo lechal malagueño a baja temperatura, sabayón de Oloroso, escabeches y asaduras 47

Picaña de Wagyu con patata a la parmesana 52

POSTRES

Hierbas y cremas frescas 15

Strudel helado de **manzana** 15

Crujiente de **chocolate** con **pistacho** y helado de **nuez** 15

Merengue con **frambuesas** 15

Selección de **quesos** andaluces 25