

# 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 Yellow label  
60

**30 gr** de Caviar de Beluga y **1 copa** de Champagne  
Veuve Clicquot Yellow Label  
130

**30 gr** de Caviar de Beluga y **2 copas** de Champagne  
Veuve Clicquot Yellow Label  
155

### EXPERIENCIA DE CAVIAR GRAND CRU

**10 gr** de Caviar de Beluga y **1 copa** de Champagne  
**La Grande Dame** Vintage 2018  
85

**30 gr** de Caviar de Beluga y **1 copa** de Champagne  
**La Grande Dame** Vintage 2018  
160

**30 gr** de Caviar de Beluga y **2 copas** de Champagne  
**La Grande Dame** Vintage 2018  
190

## 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

**Sobrecostilla de wagyu**, chirivía y demi glace de boletus

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 '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

**Sobrecostilla de wagyu**, chirivía y demi glace de boletus

**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.*

# M E S S I N A

## PLATOS A LA CARTA

### ENTRADAS

<b>Melón</b> marinado y en aguachile	19
<b>Quisquillas</b> con mousse de <b>queso azul</b> y pieles cítricas	25
Disponibile con 10 gr Caviar Beluga	35
<b>Cigala</b> servida en 3 versiones	32
Al <b>natural</b>	
Estilo <b>Thermidor</b>	
En <b>sopa Tom Kha Kai</b>	
<b>Vieiras</b> con caldo de algas	25
Gazpachuelo de <b>calamar</b> 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

<b>Lubina</b> en 3 preparaciones	47
<b>Ventresca</b> , en <b>vinagre</b> como un boquerón	
En <b>manteca</b> con mole	
<b>Lomo</b> con su caldo emulsionado	
<b>Salmonete</b> con ensalada de vegetales y marinada de albahaca	45
<b>Lenguado</b> con almíbar de ají amarillo, coliflor y limón	45

## CARNES

<b>Presa Ibérica marinada</b> con patata a la parmesana	49
<b>Chivo lechal malagueño</b> a baja temperatura, sabayón de Oloroso, escabeches y asaduras	47
<b>Sobrecostilla de wagyu</b> a la parrilla, chirivía y demi glace de boletus	52

---

## POSTRES

<b>Hierbas</b> y cremas frescas	15
Strudel helado de <b>manzana</b>	15
Crujiente de <b>chocolate</b> con <b>pistacho</b> y helado de <b>nuez</b>	15
<b>Merengue</b> con <b>fresas</b>	15
Selección de <b>quesos</b> andaluces	25