

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 Osetra Iraní y **1 copa** de Champagne
Veuve Clicquot Yellow label
60

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

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

EXPERIENCIA DE CAVIAR GRAND CRU

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

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

30 gr de Caviar Osetra Iraní 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

Melón marinado y en aguachile	19
Quisquillas con mousse de queso azul y pieles cítricas	25
Disponibile con 10 gr Caviar Beluga	35
Cigala servida en 3 versiones	32
Al natural	
Estilo Thermidor	
En sopa Tom Kha Kai	
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 Ventresca , en vinagre como un boquerón En manteca con mole Lomo con su caldo emulsionado	47
Salmonete con ensalada de vegetales y marinada de albahaca	45
Lenguado con almíbar de ají amarillo, coliflor y limón	45

CARNES

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

POSTRES

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