

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 Beluga 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 Beluga 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 '26

Hierbas infusionadas en **consomé** de **pimientos asados**

Emulsiones de frutos secos

De **almendra marcona**, en un ajoblanco y nuestras pasas
De **nuez de macadamia**, en una mousse oriental con soja
De **piñones** en un pesto con jurel

Gamba roja, su **bisque** y **tomate** escabechado

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

Muslo de **pato** confitado y laqueado, boniato y mandarina
al palo cortado

Strudel helado de **manzana**

*Precio por persona 140 IVA incluido - Maridaje de vinos 70
El menú presentado refleja nuestra oferta actual, aunque podría
variarse para la fecha de su reserva.
Precios expresados en euros.*

M E S S I N A 

MENÚ MESSINA '26

Hierbas infusionadas en **consomé** de **pimientos asados**

Emulsiones de frutos secos

De **almendra marcona**, en un ajoblanco y nuestras pasas
De **nuez de macadamia**, en una mousse oriental con soja
De **piñones** en un pesto con jurel

Zanahoria

Carrot quiche

Glaseada

En **merengue** con foie

Gamba roja, su **bisque** y **tomate** escabechado

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

Muslo de **pato** confitado y laqueado, boniato y mandarina
al palo cortado

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
Gamba roja, su bisque y tomate escabechado Disponible con 10 gr Caviar Beluga	29 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

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

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
Urta , coliflor y limón	45

CARNES

Muslo de pato confitado y laqueado, boniato y mandarina al palo cortado	45
Chivo lechal malagueño a baja temperatura, sabayón de Oloroso, escabeches y asaduras	47
Presa Ibérica marinada con patata a la parmesana	49

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