



MESSES IN A

ANTES DE EMPEZAR

EXPERIENCIA DE CAVIAR

10 gr de Caviar Beluga	
1 copa de Champagne Veuve Clicquot Yellow Label	60
30 gr de Caviar Osetra Iraní	
1 copa de Champagne Veuve Clicquot Yellow Label	130
30 gr de Caviar Osetra Iraní	
2 copas de Champagne Veuve Clicquot Yellow Label	155

EXPERIENCIA DE CAVIAR GRAND CRU

10 gr de Caviar Beluga	
1 copa de Champagne La Grande Dame Vintage 2018	85
30 gr de Caviar Osetra Iraní	
1 copa de Champagne La Grande Dame Vintage 2018	160
30 gr de Caviar Osetra Iraní	
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 variar para la fecha de su reserva.

Precios expresados en euros.



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.



PLATOS A LA CARTA

ENTRADAS

Melón marinado y en aguachile	19
Gamba roja , su bisque y tomate escabechado	29
<i>Disponible con 10 gr Caviar Beluga</i>	35
CIGALA SERVIDA EN 3 VERSIONES	32
Estilo Thermidor · Al natural · En sopa Tom Kha Kai	
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

