



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

HOJAS

Hierbas infusionadas en **consomé** de pimientos asados

Shiso y pez limón

Garam masala de **espinacas**

Ensaladita de **coles**

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

HOJAS

Hierbas infusionadas en consomé de pimientos asados

Shiso y pez limón
Garam masala de **espinacas**
Ensaladita de **coles**

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 hojas.

Si tiene alguna restricción alimentaria, por favor infórmenos. Este menú no está disponible a mediodía.



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 pamesana	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

