



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 Beluga	
1 copa de Champagne Veuve Clicquot Yellow Label	130
30 gr de Caviar Beluga	
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 Beluga	
1 copa de Champagne La Grande Dame Vintage 2018	160
30 gr de Caviar Beluga	
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 tostadas con caldo de algas

Fagottini de **erizo** con castañas y agua de **raíz de apio**

LUBINA

Ventresca, en **vinagre** como un boquerón

En **manteca** con mole

Lomo con su caldo emulsionado y patata

Lomo alto de ternera argentina al estilo criollo

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 tostadas con caldo de algas

Fagottini de **erizo** con castañas y agua de **raíz de apio**

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 y patata

Chivo Malagueño con sabayón de oloroso

Lomo alto de ternera argentina al estilo criollo

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
Fagottini de erizo con castañas y agua de raíz de apio	35
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

Lomo alto de ternera argentina al estilo criollo 52

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

