



# M E S S I N A

# ANTES DE EMPEZAR

## EXPERIENCIA DE CAVIAR

<b>15 gr</b> de Caviar Riofrío Naccarii	
<b>1 copa</b> de Champagne Veuve Clicquot Yellow Label	75
<b>30 gr</b> de Caviar Riofrío Naccarii	
<b>1 copa</b> de Champagne Veuve Clicquot Yellow Label	150
<b>30 gr</b> de Caviar Riofrío Naccarii	
<b>2 copas</b> de Champagne Veuve Clicquot Yellow Label	170

## EXPERIENCIA DE CAVIAR GRAND CRU

<b>15 gr</b> de Caviar Riofrío Naccarii	
<b>1 copa</b> de Champagne <b>La Grande Dame</b> Vintage 2018	106
<b>30 gr</b> de Caviar Riofrío Naccarii	
<b>1 copa</b> de Champagne <b>La Grande Dame</b> Vintage 2018	212
<b>30 gr</b> de Caviar Riofrío Naccarii	
<b>2 copas</b> de Champagne <b>La Grande Dame</b> Vintage 2018	245



# MENÚ DEGUSTACIÓN 26

## HOJAS

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

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

**Carabinero**, su **bisque** y **tomate** escabechado

**Vieiras** con caldo de algas

Fagottini de **erizo** con castañas y agua de **raíz de apio**  
(Añade 15gr Caviar Riofrío Naccarii, 60€)

## LUBINA, EN TRES PREPARACIONES

**Ventresca**, en **vinagre** como un boquerón  
En **manteca** con mole  
**Lomo** con su caldo emulsionado

**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 infundadas en consomé de pimientos asados**

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

## ZANAHORIA

Carrot **quiche** · **Glaseada** · En **merengue** con foie

**Carabinero**, su **bisque** y **tomate** escabechado

**Vieiras** con caldo de algas

Fagottini de **erizo** con castañas y agua de **raíz de apio**  
(Añade 15gr Caviar Riofrío Naccarii, 60€)

## 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

**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

**Carabinero**, su **bisque** y **tomate** escabechado 29  
*Añade 15 gr Caviar Riofrío Naccarii* 60

**Vieiras** tostadas, crema de cigala y caldo de **algas** 25

## CIGALA SERVIDA EN 3 VERSIONES

Estilo **Thermidor** · Al **natural** · En sopa **Tom Kha Kai** 32

Fagottini de **erizo** con castañas y agua de **raíz de apio** 35  
*Añade 15 gr Caviar Riofrío Naccarii* 60

**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.*

M



## PESCADOS

<b>LUBINA EN 3 PREPARACIONES</b>	47
<b>Ventresca</b> , en <b>vinagre</b> como un boquerón En <b>manteca</b> con mole <b>Lomo</b> con su caldo emulsionado	
<b>Salmonete</b> con ensalada de vegetales y marinada de albahaca	45
<b>Urta</b> , coliflor y limón	45

## CARNES

<b>Lomo alto de Wagyu</b> , pataas, chimichurri y sasa criolla	52
<b>Chivo lechal malagueño</b> a baja temperatura, sabayón de Oloroso, escabeches y asaduras	47
<b>Presa Ibérica marinada</b> con patata a la parmesana	49



## POSTRES

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

