



MESSE IN A

ANTES DE EMPEZAR

EXPERIENCIA DE CAVIAR

15 gr de Caviar Riofrío Naccarii
1 copa de Champagne Veuve Clicquot
Yellow Label 7 5

30 gr de Caviar Riofrío Naccarii
1 copa de Champagne Veuve Clicquot
Yellow Label 13 5

30 gr de Caviar Riofrío Naccarii
2 copas de Champagne Veuve Clicquot
Yellow Label 12 5

EXPERIENCIA DE CAVIAR GRAND CRU

15 gr de Caviar Riofrío Naccarii
1 copa de Champagne **La Grande Dame**
Vintage 2018 10 6

30 gr de Caviar Riofrío Naccarii
1 copa de Champagne **La Grande Dame**
Vintage 2018 16 6

30 gr de Caviar Riofrío Naccarii
2 copas de Champagne **La Grande Dame**
Vintage 2018 21 2



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

(Añade 7.5gr Caviar Riofrío Naccarii, 30e)

Vieiras con caldo de algas

Huevo de calamar, su **gazpachuelo** y ajo negro cremoso

(Añade 7.5gr Caviar Riofrío Naccarii, 30e)

LUBINA, EN TRES PREPARACIONES

Ventresca, en **vinagre** como un boquerón

En **manteca** con mole

Lomo con su caldo emulsionado

Lomo alto Argentino, patatas, chimichurri y salsa criolla

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.

Cubierto 6 por persona, incluye pan y mantequilla artesanal, aceite de oliva extra virgen ecológico

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

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

(Añade 7.5gr Caviar Riofrío Naccarii, 30e)

Vieiras con caldo de algas

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

(Añade 15gr Caviar Riofrío Naccarii, 30e)

CIGALA

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

LUBINA, EN TRES PREPARACIONES

Ventresca, en **vinagre** como un boquerón

En **manteca** con mole

Lomo con su caldo emulsionado

Chivo Malagueño con sabayón de oloroso

Lomo alto Argentino, patatas, chimichurri y salsa criolla

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.

Cubierto 6 por persona, incluye pan y mantequilla artesanal, aceite de oliva extra virgen ecológico

Precios expresados en euros



PLATOS A LA CARTA

ENTRADAS

Melón marinado y en aguachile	2 1
Carabinero , su bisque y tomate escabechado	2 9
Añade 15gr Caviar Riofrío Naccarii	6 0
Vieiras tostadas, crema de cigala y caldo de algas	2 7

CIGALA

Estilo Thermidor · Al natural · En sopa Tom Kha Kai	3 2
Hueva de calamar , su gazpachuelo y ajo negro cremoso	2 1
Añade 15gr Caviar Riofrío Naccarii	6 0
Tartar libanés de ternera	2 9

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.

Precios expresados en euros.

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



P E S C A D O S

LUBINA, EN TRES PREPARACIONES

4 9

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

Salmonete con ensalada de vegetales
y marinada de albahaca

4 5

Urta, coliflor y limón

4 5

C A R N E S

Lomo alto Argentino, patatas, chimichurri y salsa criolla

5 2

Chivo lechal malagueño a baja temperatura con
sabayón de Oloroso

4 7

Presa Ibérica marinada con patata a la parmesana

4 9



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

