MESSINA

ANTES DE EMPEZAR

EXPERIENCIA DE CAVIAR

15 gr de Caviar Riofrío Naccarii
1 copa de Champagne Veuve Clicquot Yellow Label — 75

30 gr de Caviar Riofrío Naccarii
1 copa de Champagne Veuve Clicquot Yellow Label — 135

30 gr de Caviar Riofrío Naccarii
2 copas de Champagne Veuve Clicquot Yellow Label — 150

EXPERIENCIA DE CAVIAR GRAND CRU

15 gr de Caviar Riofrío Naccarii
1 copa de Champagne **La Grande Dame** Vintage 2018 — 106

30 gr de Caviar Riofrío Naccarii
1 copa de Champagne **La Grande Dame** Vintage 2018 — 166

30 gr de Caviar Riofrío Naccarii
2 copas de Champagne **La Grande Damme** Vintage 2018 — 212

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

Fagottini de **erizo** con castañas y **agua de raíz de apio**
Añade 7.5gr Caviar Riofrío Naccarii, 30e

LUBINA, EN TRES PREPARACIONES

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

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 7.5gr Caviar Riofrío Naccarii, 30e

CIGALA

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

LUBINA, EN TRES PREPARACIONES

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

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 — 21

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

Vieiras tostadas, crema de cigala y caldo de **algas** — 27

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

CIGALA

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

Tartar libanés de ternera — 29

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.***

PESCADOS

LUBINA EN TRES PREPARACIONES 49

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

Salmonete · ensalada de vegetales · marinada de albahaca 45

Urta · coliflor · limón 45

CARNES

Lomo alto Argentino · patatas · chimichurri · salsa criolla 52

Chivo lechal malagueño a baja temperatura · sabayón de Oloroso 47

Presa Ibérica marinada · patata a la parmesana 49

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.***

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