

Descubra nuestro
MENÚ DE NOCHEVIEJA 2026

Para celebrar la llegada del nuevo año, hemos diseñado un exclusivo menú de Nochevieja, pensado para brindar a nuestros invitados una experiencia gastronómica única e inolvidable. Cada plato captura la esencia de nuestra cocina, combinando ingredientes cuidadosamente seleccionados y una técnica exquisita. Acompañado de una selección de vinos que realzan cada sabor, este menú especial es una invitación a disfrutar de una noche excepcional y a despedir el año con elegancia y buen gusto.

M



Menú *para despedir el año*

Aperitivos

Caviar y blinis de mantequilla noisette

Quisquillas con emulsión de chirivía

Yema de **erizo** tostada, crema de calabaza
y merengue de amontillado

Presa ibérica curada con peras al vino tinto

Vitel toné de **wagyu**

Capeletti de **centolla** con emulsión de caldo
de crustáceos y **foie gras**

Esturión confitado, velouté de azafrán
y crema minestrone

Magret de **pato** a la parrilla, boniato y salsa de
tamarindo y regaliz

Chocolate, castaña y naranja



Selección de vinos

Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old

A.O.C Champagne

La Escribana vino de pasto

IGP Vino de la Tierra de Cádiz

Chateau d'Esclans Rosé

A.O.C Côtes de Provence

La Sombrilla

Treixadura - Godello - Albariño · *D.O Ribeiro*

Numanthia

Tinta de Toro · *D.O Toro*

Agua, cerveza y refrescos incluidos

Uvas de la suerte

Cotillón



M

Precio por persona · **450 impuestos incluidos.**
Abierto hasta la 1 am.

Las alergias alimentarias deben informarse con antelación para poder adaptar este menú.

Para **reservar** contáctenos en **info@restaurantemessina.com**, o realice su reserva a través de nuestra página web **<https://restaurantemessina.com/reservas/>** o llamando al **+34 679 77 00 62**.

Se requiere un **pago de 200 euros por adelantado** para confirmar la reserva.
Las **cancelaciones** son **reembolsables** hasta **10 días antes del evento**.

Estamos a su disposición para ayudarle con cualquier detalle relacionado con esta velada.

