



## MENU DE GUSTACIÓN

---

Yuca, crema de berenjena en escabeche, pimiento morrón y queso

Chimichurri cremoso, tomate y tapioca - limón

Chipá criollo

Carabinero, crema de polenta y pomodoro

Corvina y vegetales a la parrilla

Molleja de ternera, puré de guiso de limón, concentrado de espinaca y parmesano

Presa ibérica con crema de lentejas y cebollitas asadas

Sorbete de piña caramelizada, pimiento rojo y pisco sour

Tarta de ricota y naranja, peras y helado de hoja de lima

*Este menú se sirve a mesa completa  
Precio por persona 67€ IVA incluido  
Maridaje de vinos 27€ por persona*

Jefe de Cocina  
Mauricio Giovanini



MENU  
M E S S I N A

---

Yuca, crema de berenjena en escabeche, pimiento morrón y queso

Chimichurri cremoso, tomate y tapioca - limón

Chipá criollo

Erizo mi cuit y agua de raíz de apio

Quisquillas, papada y panceta con jugo de tomate

Bogavante  
Parte 1, en salsa americana  
Parte 2, en sopa de coco

Garganelli cocido en jugo mirepoix con berenjena entomatada y queso de cabra

Rodaballo en manteca, edamame y ajo tostado cremoso

Ternera, patata a la sal y cremoso de pesto

Sorbete de piña caramelizada, pimiento rojo y pisco sour

Helado de manzana roja asada con sabayón de oloroso y borrachito

Cremoso de chocolate y Malibu, dulce de leche, y cacahuete

*Este menú se sirve a mesa completa  
Precio por persona 85€ IVA incluido  
Maridaje de vinos 38€ por persona*

Jefe de Cocina  
Mauricio Giovanini

---



## PEQUEÑOS APERITIVOS

---

Erizo mi cuit y agua de raíz de apio  
12€

*Quisquillas, papada y panceta con jugo de tomate*  
13€

Huevas de calamar, crema inglesa de mantequilla  
noisette y caviar  
12€

Presa ibérica curada, cremoso de chiles y yogurt de  
macadamia  
10€

## ENTRANTES

---

*Carabinero, crema de polenta y pomodoro*  
22€

*Bogavante a la americana y sopa templada de coco*  
24€

Garganelli cocido en jugo mirepoix , berenjenas  
entomatadas y queso de cabra  
19€

Molleja de ternera, puré de guiso de limón,  
concentrado de espinacas y parmesano  
21€



## PRINCIPALES

---

Corvina y vegetales a la parrilla  
*26€*

Salmonete en suave escabeche  
*28€*

Presa ibérica con crema de lentejas y cebollitas asadas  
*27€*

Lomo alto, guiso de patatas, suave fondo de Oporto y espárragos  
*29€*

Pichón de Bresse, su fondo con foie, cremoso de batata y puré de ajo asado  
*30€*

## POSTRES

---

Sorbete de piña caramelizada, pimiento rojo y pisco sour  
*9€*

Tarta de ricota y naranja, pera y helado de hoja de lima  
*10€*

Helado de manzana roja asada con sabayón de oloroso y borrachito  
*10€*

Cremoso de chocolate y Malibú, dulce de leche y cacahuete  
*10€*

Quesos  
*12€*