



## MENU DEGUSTACIÓN

---

Yuca, crema de berenjena en escabeche y pimiento  
morrón

Chimichurri cremoso, tomate deshidratado y tapioca -  
limón

Chipá criollo

Erizo mi cuit y agua de raíz de apio

Garganelli cocido en jugo mirepoix, berenjenas  
entomatadas y payoyo

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

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

*Este menú se sirve a mesa completa  
Precio por persona 69€ IVA incluido  
Maridaje de vinos 28€ por persona*

Jefe de Cocina  
Mauricio Giovanini



MENU  
M E S S I N A

---

Yuca, crema de berenjena en escabeche y pimiento  
morrón

Chimichurri cremoso, tomate y tapioca - limón

Chipá criollo

Garra de pichón con tartar de cigala

Tomate berenjena – berenjena tomate

Cocochas de bacalao, jugo de guiso de lentejas y huevo  
de codorniz

Cola de corvina con crema inglesa de mantequilla  
noisette

Rodaballo en manteca, edamame y ajo tostado cremoso

Tuétano y jugo de ternera

Ternera, patata a la sal y cremoso de pesto

Sorbete de piña caramelizada, pimiento rojo y pisco  
sour

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

Helado de manzana roja asada, bizcocho borracho y  
sabayón de oloroso

*Este menú se sirve a mesa completa  
Precio por persona 88€ IVA incluido  
Maridaje de vinos 39€ 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€*

Cocochas de bacalao, jugo de guiso de lentejas y huevo  
de codorniz  
*15€*

Calabacín, guisantes y jugo de espárragos a la plancha  
*13€*

## ENTRANTES

---

Tomate berenjena – Berenjena tomate  
*18€*

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

Carabinero, crema de polenta y pomodoro  
*22€*

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



## PRINCIPALES

---

Corvina y vegetales a la parrilla  
27€

Salmonete con humita y salsa de ají dulce  
28€

Pluma ibérica con crema de lentejas y cebollitas asadas  
27€

Lomo alto de ternera, patata a la sal y cremoso de pesto  
30€

Pichón de Bresse, su fondo con foie, cremoso de batata  
y puré de ajo asado  
31€

## 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, bizcocho borracho y  
sabayón de oloroso  
10€

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

Quesos  
12€