



MENU  
DEGUSTACIÓN

---

Requesón caprese

Cre moso de choco y pepino encurtido

Chipá Thai

Quisquilla y emulsión de sus cabezas

Corvina y vegetales a la parrilla

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

Chivo malagueño con demi-glance vegetal y  
cebollitas asadas

Sorbete de pina caramelizada, pimienta roja y  
pisco sour

Tarta de 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

---

Requesón caprese

Cremoso de choco y pepino encurtido

Chipá thai

Erizo mi cuit y agua de raíz de apio

Cigala, Jabugo y crema de judías

Centollo

Parte 1, en salsa americana

Parte 2, en sopa de coco

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

Salmonete y escabeche

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

Sorbete de piña caramelizada, pimienta roja y  
pisco sour

Helado de manzana roja asada con sabayón de  
oloroso y borrachito

Cremoso de chocolate y Malibú, 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 y emulsión de sus cabezas  
11€

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

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

## ENTRANTES

---

Cigala, Jabugo y crema de judías  
22€

Centollo 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€

Chivo malagueño con demi-glace vegetal 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€