

PARA PICAR TO NIBBLE ON FÜR ZWISCHENDURCH

Chipá con suero y hogao | 8€
Chipá (cheese flavoured bread) with whey and hogao (tomato & onion sauce)
Chipá (Käsebrötchen) mit Molke und Hogao (Zwiebel-Tomatensauce)

Yuca con espuma de queso y chile encurtido | 8€
Manioc with a cheese and pickled chilli foam
Yuca (Maniok) mit Käseschaum und eingelegtem Chili

Patacones con mayonesa de gambas | 9€
Potato chunks with prawn mayonnaise
Patacones (frittierte Kochbananen) mit Garnelen-Mayonnaise

Empanaditas de ternera | 11€
Beef empanadita (pasty)
Kleine Empanadas mit Rindfleisch

Hayaca ibérica | 14€
Iberian hayaca (wrapped corn pasty filled with stew)
Iberische Hayaca (eingehüllte Speise im Bananenblatt)

ENSALADAS NO TAN VERDES NOT-SO-GREEN SALADS NICHT GANZ SO GRÜNE SALATE

Ensalada "chipotle" de picadillo de tomate y cebolla | 12€
"Chipotle" salad of finely chopped tomatoes and onions
"Chipotle"-Salat mit kleingehackter Tomate und Zwiebel

Ensalada de papaya, pimientos y aromáticos | 14€
Papaya, pepper and aromatic herbs salad
Papaya-Paprika-Salat mit frischen Kräutern

Ensalada de sandía encevichada | 14€
Watermelon ceviche salad
Wassermelonen-Ceviche-Salat



PARRILLA CON MUCHO HUMO A SMOKY GRILL GRILL MIT VOLLDAMPF

Vieira con crema humita y salsa picante de tomate | 17€
Scallop with cream corn pudding and a spicy tomato sauce
Jakobsmuschel mit Humita-Creme (Maisteig) und pikanter Tomatensauce

Molleja con ensalada de rúcula | 17€
Sweetbread with a rocket salad
Bries auf Rucola-Salat



MARINADOS DEL MAR MARINADES FROM THE SEA MARINADEN AUS DEM MEER

Tiradito de quisquilla y tamarindo | 23€
Tiradito (raw fish) of shrimps and tamarind
Tiradito (roher Fisch) aus Garnelen und Tamarindo

Ceviche de corvina | 16€
Sea bass ceviche
Wolfsbarsch-Ceviche

Carabinero con salsa de naranja y albahaca | 19€
Scarlet shrimp with orange and basil sauce
Rote Tiefseegarnele mit Orangensauce und Basilikum



PESCADOS FISH FISCHGERICHTE



Dorada en crema de plátano ácido | 25€
Gilt-head bream in zesty banana cream
Dorade in saurer Bananencreme

Pescado del día en adobo latino y arroz con coco | 21€
Catch of the day in latino marinade and rice with coconut
Fang des Tages in lateinamerikanischer Marinade und Kokosreis

Rodaballo con guiso de quinoa y papa oca con salsa de tamarillo | 19€
Turbot with a quinoa stew and oca potatoes with a tree tomato sauce
Steinbutt mit geschmortem Quinoa und Oka an Tamarillo-Sauce

Costilla de vaca con papines a la huancaina | 26€
Beef spare ribs with Huancayo-style potatoes
Rinderrippchen mit Kartoffeln nach Huancayo-Art

Arepa de contramuslo de pollo | 18€
Arepa (corncake) filled with chicken thigh
Arepa mit Hähnchenkeulenfleisch

Pulpo con papa y maní | 19€
Octopus with potatoes and peanuts
Oktopus mit Kartoffeln und Erdnüssen



...AZÚCAR!!!
...SUGAR!!!
...ZUCKER!!!

Budín de coco con espuma de naranja y jengibre | 7€
Coconut pudding with orange and ginger foam
Kokospudding mit Orangen-Ingwer-Schaum

Macuá | 7€
Ron, Zumo De Guayaba, Naranja y Limón, Azúcar
Rum, Guava, Orange and Lemon Juice, Sugar
Rum, Guayabasaft, Orangensaft und Zitronensaft, Zucker

Banana quemada, dulce de leche y cremoso de Malibú | 9€
Burnt banana, dulce de leche and Malibú cream
Gebackene Banane, Dulce de leche (Süßcreme) und cremiger Malibú

Zombie | 7€
Ron Blanco y Añejo, Brandy de Albaricoque, Zumo de Naranja y Limón
White and Aged Rum, Apricot Brandy, Orange and Lemon Juice
Weisser Rum Und Añejo Rum, Aprikosen Brandy, Orangensaft und Zitronensaft

Ceviche de frutas con soda de pisco | 7€
Fruit ceviche with pisco soda
Frucht-Ceviche mit Pisco Soda

Hayaca Muelle | 7€
Vodka, Apio, Lima, Ginger Ale
Vodka, Celery, Lime, Ginger Ale
Wodka, Sellerie, Limette, Ginger Ale

Mousse de maracuyá con tarta de chocolate | 7€
Passionfruit mousse with chocolate cake
Maracuja-Mousse mit Schokoladenkuchen

Amaretto Sour | 7€
Amaretto, Zumo De Limón y Azúcar
Amaretto, Lemon Juice and Sugar
Amaretto, Zitronensaft Und Zucker

Arroz con leche y batido de mango | 7€
Rice pudding and mango milkshake
Milchreis und Mango-Milchshake

Daiquiri De Piña | 7€
Ron, Zumo De Piña y De Limón, Azúcar
Rum, Pineapple and Lemon Juice, Sugar
Rum, Ananassaft Und Zitronensaft, Zucker



IVA incluido
VAT included
MWST im Preis inbegriffen

Tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos la solicite al personal del restaurante (Reglamento UE N° 1169/2011).
"We have at your disposal information on the allergen content of our dishes, simply request it to our staff (EU Regulation N° 1169/2011)."
Gemäß der Richtlinie der 1169/2011 der EU informieren wir Sie, dass Sie sich über die Allergene, die in unseren Gerichten enthalten sind, beim Personal des Restaurants informieren können.

Mauricio
Giovanini



Mauricio Giovanini es un prestigioso chef argentino asentado en Marbella desde 2001, donde regenta su restaurante Messina, al que nombró en honor a la ciudad siciliana de la que proceden sus abuelos. Cuenta con una estrella Michelin desde el 2015, año en el que se convirtió en el tercer argentino en lograr el mayor reconocimiento del mundo gastronómico.

Su cocina se caracteriza por ser libre, creativa y estructurada en la ejecución. Actualmente, está al frente de Hayaca, el nuevo restaurante pop-up de Amàre Marbella Beach Hotel, cuya seña de identidad es la fusión de los distintos platos de la gastronomía latinoamericana y que verá la luz en verano de 2018.

Mauricio Giovanni is a renowned Argentine chef. Since 2001 he has been based in Marbella, where he runs Messina, his restaurant named in honour of the Sicilian city where his grandparents come from. The restaurant has held a Michelin star since 2016, when he became the third Argentine to win the highest accolade in the world of gastronomy.

His cuisine is known for being free and creative, but with a well executed structure. He is currently leading the creation of Hayaca, the new pop-up restaurant at Amàre Marbella Beach Hotel, featuring a fusion of a range of different Latin American dishes. Hayaca will open during summer 2018.

Mauricio Giovanni ist ein angesehener argentinischer Chef, der sich 2001 in Marbella niedergelassen hat, wo er sein Restaurant Messina leitet und dessen Name die sizilianische Stadt ehrt, aus der seine Großeltern stammen. Seit 2016 ist er im Besitz eines Michelin-Sterns und ist der dritte Argentinier, der die höchste Auszeichnung der Gastronomiewelt bekommen hat. Seine Küche ist frei und kreativ, aber in ihrer Ausführung sehr strukturiert.

Momentan leitet er das Hayaca, das neue Pop-up Restaurant des Amàre Marbella Beach Hotels, dessen Erkennungsmerkmal die Fusion verschiedener Gerichte der lateinamerikanischen Küche ist und im Sommer 2018 eröffnet wird.