

ΓΑΣΟΥΡΣΑΛ

restaurante

MENÚ NOCHE

Dentelle de gamba blanca

Cortezas de mar y montaña

Tomate en rama, tempura rellena de jabugo y kimchi

Pepito de Titaina

Patata asada, molleja y Caviar Beluga

ENTRADAS

Guisantes del Maresme, yema a baja temperatura y pesto de codium

Calamar nugat de acelga y papada ibérica

Berenjena a la brasa y huancaína

Atún de invierno, emulsión de hongos y castañas

POSTRE

Dulce de leche de cítricos, helado de naranja sanguina y ruibarbo

70,00€ IVA INCLUIDO 10% Bebida no incluida

* La chef Miriam de Andrés y su Equipo trabajan únicamente con verduras cultivadas en la huerta valenciana, carnes alimentadas orgánicamente y pescados y mariscos de subasta.