

GAZNCURSAJ

restaurante

MENÚ NOCHE

APERITIVOS

Cortezas de mar y montaña

Dentelle de gamba roja

Tomate en rama en tempura, relleno de jabugo y kimchi

ENTRADAS

Boquerón, gel de piparras y pericana de frambuesas

Espárragos blancos, erizo y gazpachuelo

Alcachofas, yema curada y jugo iberico

Berenjena a la brasa y huancaína

Ventresca de atún de Balfegó, emulsión de hongos castañas

POSTRE

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

* 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

70,00€ IVA INCLUIDO 10% Bebida no incluida