

ΓΑΣΟΥΡΣΑΛ

restaurante

GRAN MENÚ

Aperitivos

Piel suflada de bacalao y huevas Mentaiko

Dentelle de gamba roja

Nécora cajún y Umeboshi

Entradas

Boquerón, gel de piparras y pericana de frambuesas

Berenjena a la brasa y huancaína

Alcachofa, yema curada y jugo de ibéricos

Cebolla asada "con leña de encina" espardeñas y caviar Beluga

Carrillera de atún de "Balfegó", fricandó y alga nori

Taco de Wagyu y parmentier de calabaza

Postre

Manzana ácida, albahaca, coco y lima

Avellana, hinojo, anís y fruta de la pasión

Chocolate, café y whisky

* 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

95,00€ IVA Incluido 10% bebida no incluida