



# ΓΑΣΟΥΡΣΑΛ

restaurante

## Aperitivos

Piel suflada de bacalao y huevas de mentaiko

\*

Ventresca de atún Balfegó, marinado cítrico y algas

\*

Mini alcachofa, yema curada y bearnesa de tuétano

## Entrantes

Gamba roja, crema de almendra y tomate

\*

Ostra valenciana, apio y escarcha de limón

\*

Caballa, escabeche suave de fresas y raíces

\*

"Bullit de peix" de lonja

\*

Arroz meloso de sepia bruta y molleja (solo mediodía)

\*

Presa ibérica, boniato y chili (solo noche)

## Postre

Cerezas, algarroba y queso de Almedíjar

70€

- Preguntar por la opción Degustación de Quesos (10€)

\*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

