

# ΓΑΣΟΥΡΣΑΛ

restaurante

## GRAN MENÚ

### APERITIVOS

Cortezas de mar y montaña

Cebolla asada en arcilla y caviar de Beluga

Dentelle de gamba roja

Tomate en rama en tempura, relleno de jabugo y kimchi

### ETRADAS

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

Taco de Wagyu y calabaza

### POSTRE

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

Chocolate, pistacho y lichi

\* 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

**90,00€ IVA Incluido 10% bebida no incluida**