

GAZNCURSAJ

restaurante

MENÚ EJECUTIVO

(De lunes a viernes mediodía)

APERITIVOS

Cortezas de mar y montaña

Tomate en rama en tempura, relleno de jabugo y kimchi

ENTRADAS

Alcachofas, yema curada y jugo iberico

Pescado de lonja, Holandesa de erizos

Arroz meloso de salmonete

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

45,00€ IVA INCLUIDO 10% Bebida no incluida