

# ΓΑΣΟΥΡΣΑΛ

restaurante

## GRAN MENÚ

### APERITIVOS

Piel suflada de bacalao y huevas Mentaiko  
Cebolla asada en arcilla y caviar Beluga  
Dentelle de gamba roja  
Nécora cajún y Umeboshi

### ENTRADAS

Boquerón, gel de piparras y pericana de frambuesas

Navaja, hierbabuena y bachoqueta

Pato a la brasa, jugo de anguila y jalapeños encurtidos

Berenjena a la brasa y huancaína

Carrillera de atún de Balfegó, fricandó y alga nori

Taco de Wagyu y parmentier de calabaza

### POSTRES

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

**95,00€ IVA Incluido 10% bebida no incluida**