

# ΓΥΣΟΥΡΣΑΛ

restaurante

## Gran Menú

### Aperitivos

Piel suflada de bacalao y huevas mentaiko

\*

Mini alcachofa y yema curada

\*

Molleja, celery y salsifí

\*

Necora cajún y umeboshi

### Entrantes

Carpaccio de gamba roja, crema de almendras y tomate

\*

Calamar de playa y guisantes

\*

Zanahorias con escabeche cítrico de raya

\*

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

\*

Ravioli de conejo de monte

\*

Cordero ecológico, calabaza y berberechos

### Postre

Remolacha, mascarpone y ruibarbo

\*

Avellana y fruta de la pasión

\* 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**