

# LAZUNCURSAJ

restaurante

## MENÚ DE BARCA

Cortezas de mar y montaña

Tomate en rama, tempura rellena de jabugo y kimchi

Pepito de Titaina

## ENTRADAS

Guisantes del Maresme, yema a baja temperatura y pesto de codium

Calamar nugat de acelga y papada ibérica

Berenjena a la brasa y huancaína

Pescado de lonja holandesa de erizos

Arroz meloso de sepia bruta

## POSTRE

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

60,00€ IVA INCLUIDO 10% Bebida no incluida

\* 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.