

# LAZUNCURSAJ

restaurante  
**MENÚ DE BARCA**

## APERITIVOS

Cortezas de mar y montaña

Dentelle de gamba blanca

Tomate en rama en tempura, relleno de jabugo y kimchi

## ENTRADAS

Boquerón, gel de piparras y pericana de frambuesas

Alcachofas, yema curada y jugo iberico

Pescado de lonja, Holandesa de erizos

Arroz meloso de salmonetes

## 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

60,00€ IVA INCLUIDO 10% Bebida no incluida