

# LAZUNCURSAJ

restaurante

**MENÚ DE BARCA**

APERITIVOS

Piel suflada de bacalao y huevas Mentaiko

Dentelle de gamba blanca

Nécora cajún y Umeboshi

ENTRADAS

Boquerón, gel de piparras y pericana de frambuesas

Pato a la brasa, jugo de anguila y almendra tierna encurtida

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