

# LAZUNCURSAJ

restaurante

## MENU NOCHE

### Aperitivos

Piel suflada de bacalao y huevas Mentaiko

Dentelle de gamba roja

Nécora cajún y Umeboshi

### Entradas

Boquerón, gel de piparras y pericana de frambuesas

Berenjena a la brasa y huancaína

Alcachofa, yema curada y jugo de ibéricos

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

### Postre

Avellana, hinojo, anís 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

80,00€ IVA Incluido 10% bebida no incluida