

LAZUCURSAJ

restaurante

Menú Barca

APERITIVOS

Piel suflada de bacalao y huevas de mentaiko

*

Mini alcachofa y yema de codorniz curada

*

molleja, celery y salsifi

*

Necora cajun y umeboshi "

.

ENTRADAS

Ravioli de conejo de monte

*

Calamar de playa, guisantes.

*

Pescado de lonja

*

Nuestro arroz del día

POSTRE

Remolacha, mascarpone 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