

LAZUNCURSAJ

restaurante

GRAN MENÚ

APERITIVOS

Cortezas de mar y montaña

Cebolla asada en arcilla y caviar de Beluga

Dentelle de gamba roja

Tomate en rama en tempura, relleno de jabugo y kimchi

ENTRADAS

Boquerón, gel de piparras y pericana de frambuesas

Espárragos blancos, erizo y gazpachuelo

Alcachofas, yema curada y jugo iberico

Berenjena a la brasa y huancáína

Ventresca de atún de Balfegó, emulsión de hongos

Taco de Wagyu y calabaza

POSTRE

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

Chocolate, pistacho y lichi

Galleta de especias y helado de calabaza

* 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.

90,00€ IVA INCLUIDO 10% Bebida no incluida