

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 jalapeños encurtidos

Pescado de lonja, Holandesa de erizos

Arroz meloso de salmonete

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