

Carta Cena

Dinner "a la carte"



RESTAURANTE SUBMARINO
L'OCEANOGRÁFIC

ENTRANTES FRÍOS- COLD STARTERS

Jamón Ibérico de bellota *Iberian "reserved" ham*..... 20,90€

"Chocolatina" de foie con Pedro Ximenez..... 13,90€
Chocolate bar of foie gras with Pedro Ximenez sherry

Tartar de aguacate con finas láminas de vieira y plancton marino..... 11,90€
Tartar of Avocado with fine slices of fresh scallops and plankton

Ensalada de encurtidos artesanos con atún y bonito en semisalazón, tomate raff..... 9,90€
y hierbas aromáticas
Salad with artisan pickles, tuna and bonito in "semisalazón", raff tomato and aromatic herbs

ENTRANTES CALIENTES- HOT STARTERS

Tataki de atún a la brasa con mango y salsa kabayashi..... 13,90€
Grilled tuna tataki with mango and kabayashi sauce

Guiso tradicional de manitas de cerdo, cigalita de playa y chile chipotle..... 11,90€
Pigs trotter stew, scampi and a chilli chipotle

Fideos Udon con habas de soja y sopa templada de hinojo caramelizado y coco..... 9,90€
Udon Noddles with soya beans, a warm soup of caramelized sesame and coconut

PESCADOS- FISH

Merluza con quinoa, piparras dulces
y jugo de chirivía..... 18€
*Steamed hake fillet with quinoa,
sweet parsnips and parsnip sauce*

Lubina asada con berberechos
y salsa yodada..... 19,90€
*Roasted sea bass with cockles and
yodada sauce*

Rodaballo con jugo ligado de sus
espigas y tubérculos..... 19,90€
*Turbot lightly sautéed in its own juices
with root vegetables*

CARNES- MEAT

Magret de pato a la parrilla con crema
de boniato asado..... 17,90€
*Grilled duck breast with a roasted
sweet potato cream*

Lomo bajo de ternera con romesco de
manzana y aceite de sésamo... 21,90€
*Sirloin steak with apple "romesco"
and sesame oil*

Solomillo de buey con milhojas de
patata y un toque de trufa..... 23,90€
*Fillet of ox with truffle dauphinoise
potatoes*

ARROCES- RICE

Paella valenciana- *Valencian Paella*... 17,60€

Arroz de marisco- *Seafood Rice*..... 19,90€

Arroz de bogavante- *Lobster Rice*..... 23,40€

Arroz de carabineros y ajos tiernos... 23,10€
Red King Prawn and garlic shoots rice

Arroz meloso de pato con boletus.... 18,80€
Wet rice with duck and wild mushrooms

Arroz meloso de rape con alcachofas.... 20€
Wet Monkfish rice and artichoke

POSTRES- DESSERTS

Créme broulé de pistachos verdes y espuma de frutos rojos... 6,90€
"Cream Broulle" of green pistachos and fruits of the forest foam

Peras al praliné con almendras y helado de marrón glacé... 6,90€
Praline pears with almonds and a chestnut ice cream

Anarquía de Chocolate con frutos secos... 6,90€
Anarchy of chocolate and dried fruits

Mojito Submarino *Submarino "Mojito"* 6,90€

Precios con IVA incluido VAT included

Servicio de Pan no incluido - *Service of Bread not included*

Bebidas no incluidas - *Drinks not included*

Arroces mínimo para 2 personas

Rice minimum 2 persons