



RESTAURANTE SUBMARINO
L'OCEANOGRÀFIC

Menú degustación Cena 50€

Tasting Menu dinner

Aperitivo de la Casa
Homemade Aperitive

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

Tartar de aguacate con finas láminas de vieira y plancton marino
Tartar of Avocado with fine slices of fresh scallops and plankton

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

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

Lomo bajo de ternera con romescu de manzana y aceite de sésamo
Sirloin steak with apple "romescu" and sesame oil

Peras al praliné con almendras y helado de marrón glacé
Praline pears with almonds and a chestnut ice cream

Anarquía de Chocolate con frutos secos
Anarchy of chocolate and dried fruits

Café o infusión
Coffee or tea

Precio con IVA incluido *VAT included*

Primer servicio de Pan incluido- *First service of Bread included*

Bebidas no incluidas- *Drinks not included*

Si padece algún tipo de alergia o intolerancia alimenticia no dude en consultarnos
If you have any type of allergy or food intolerance, please do not hesitate to contact us