



RESTAURANTE SUBMARINO
L'OCEANOGRÁFIC

Con su menú elija 2 entrantes y 1 postre

Choose 2 starters and a dessert with your menu

ENTRANTES - STARTERS

FRÍOS- COLD STARTERS

"Chocolatina" de foie con Pedro Ximenez

Chocolate bar of foie gras with Pedro Ximenez sherry

Tartar de aguacate con finas láminas de vieira y plancton marino

Tartar of Avocado with fine slices of fresh scallops and plankton

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

CALIENTES- HOT STARTERS

Tataki de atún a la brasa con mango y salsa kabayashi

Grilled tuna tataki with mango and kabayashi sauce

Guiso tradicional de manitas de cerdo, cigalita de playa y chile chipotle

Pigs trotter stew, scampi and a chilli chipotle

Fideos Udon con habas de soja y sopa templada de hinojo caramelizado y coco

Udon Noddles with soya beans, a warm soup of caramelized sesame and coconut

POSTRES- DESSERTS

Mojito Submarino

Submarino "Mojito"

Créme broulé de pistachos verdes y espuma de frutos rojos

"Cream Broulle" of green pistachos and fruits of the forest foam

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

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

MENÚ 34,90€
a elegir un plato principal
To choose a main course

Merluza con quinoa, piparras dulces y jugo de chirivía
*Steamed hake fillet with quinoa, sweet parsnips and
parsnip sauce*
ó
Magret de pato a la parrilla con crema de boniato
asado
Grilled duck breast with a roasted sweet potato cream
ó
Paella valenciana
Valencian Paella
ó
Arroz de marisco
Seafood Rice

MENÚ 45€
a elegir un plato principal
To choose a main course

Solomillo de buey con milhojas de patata y un toque de
trufa
Fillet of ox with truffle dauphinoise potatoes
ó
Rodaballo con picada de algas y frutos secos, jugo ligado
de sus espinas y tubérculos
*Turbot with chopped seaweed and nuts, lightly sautéed in
its own juices with root vegetables*
ó
Arroz de bogavante
Lobster Rice
ó
Arroz de carabineros y ajos tiernos
Red King Prawn and garlic shoots

MENÚ 39€
a elegir un plato principal
To choose a main course

Lubina asada con berberechos y salsa yodada
Roasted sea bass with cockles and yodada sauce
ó
Lomo bajo de ternera con romescu de manzana y
aceite de sésamo
Sirloin steak with apple "romescu" and sesame oil
ó
Arroz meloso de pato con boletus
Rice with duck and wild mushrooms in its own stock
ó
Arroz meloso de rape con alcachofas
Monkfish rice and artichoke in its own stock

Menú infantil- 19€
Childrens Menu

Aperitivo (Appetizer)

Croquetas de Jamón y Queso
Ham and Cheese Croquettes

Plato principal a elegir entre (Main course to choose from)

Hamburguesa Especial Submarino
Special Submarine hamburger

ó

Espaguetis a elegir con nuestra salsa casera de Tomate
o Bolognesa

*Spaghetti to choose from our homemade Tomato or
Bolognese sauce*

ó

**Uno de nuestros Arroces de la Casa -A mesa completa,
sólo a medio día (With a full table, only for lunch):**

Paella Valenciana *Valencian Paella*

ó

Arroz de Marisco *Seafood Rice*

ó

Arroz Meloso de Pato con Boletus
Rice with duck and wild mushrooms in its own stock

Postre (Dessert)

Helado de Chocolate o Vainilla
Chocolate or Vanilla Ice cream

Precios con IVA incluido VAT included

Primer servicio de Pan incluido *First service of Bread included*
Bebidas no incluidas *Drinks not included*
Arroces mínimo para 2 personas *Rice minimum 2 persons*

Menú para niños de 0 a 12 años
Menu for children from 0 to 12 years old