

Carta Cena

Dinner "a la carte"



RESTAURANTE SUBMARINO
L'OCEANOGRÁFIC

ENTRANTES – STARTERS

- Ensalada de algas con medusa marinada, puré de limón y hojas silvestres 10,90€
Receta original de David Carrión, con el asesoramiento de Pepe Rodríguez * Michelin
Seaweed salad with marinated jellyfish, lemon puree and wild leaves
Original recipe by David Carrión, with the advice of Pepe Rodríguez * Michelin
- Jamón Ibérico de bellota Iberian "reserved" ham..... 20,90€
- Steak tartar de buey con un toque de curry rojo *Ox Steak tartare with a touch of red curry* 13,50€
- Cremoso de parmesano y queso de cabra, ceniza, ensalada de hojas de mostaza y aguamiel cítrica 8,50€
Creamy parmesan and goat cheese, ash, mustard leaf salad with a citrus mead
- Pulpo ahumado con minivegetales *Smoked octopus with mini vegetables* 12,90€
- Tataki de atún a la brasa con salsa kabayaki y mango con un toque picante. 10,90€
Grilled tuna tataki with kabayaki sauce and a spicy mango pure
- Huevo a baja temperatura con una crema suave de queso comté y trufa..... 8,20€
Low temperatura egg with soft cream cheese and truffle
- Guiso tradicional de manitas de cerdo con cigala al vapor *Pigs trotter stew with steamed crayfish* 11,90€

PESCADOS- FISH

- Raya con fideuà melosa al
azafrán..... 18,80€
*Skate with fideuà in its own stock
with saffron*
- Taco de bacalao acompañado de un
guiso untuoso de sus callos.... 19,90€
Cod fillet with a cod tripe stew
- Lubina ahumada con hinojo y
mantequilla..... 19,90€
Smoked sea bass with fennel and butter

CARNES- MEAT

- Lomo alto a la parrilla con parmentier
de patata..... 21,90€
*Loin steak on the grill with potato
parmentier*
- Carrillera melosa de ternera y ragoût
de setas de temporada..... 18,90€
*Mellow beef cheek and seasonal
mushroom ragoût*
- Terrina de cordero con queso brie,
hummus y jugo de especias..... 19,50€
*Lamb terrine with brie cheese, hummus
and spice juice*

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 rice and garlic shoots
- Arroz meloso de pato con boletus..... 20€
*Rice with duck and wild mushrooms in its own
stock*
- Arròs amb fesols i naps (Arroz de olla
Valenciano)..... 18,80€
*Traditional Valencian Pot Rice with kidney
beans and turnips*

Todos nuestros arroces están elaborados con un arroz 100% bomba, cultivado en la albufera y en nuestro arrozal reservado, preservando una variedad pura, con el objetivo de transmitir el mejor sabor y tradición de Valencia

All of our rice dishes are made with 100% "bomba" rice, grown in the lagoon and in our reserved ricefield, preserving a pure variety, with the aim of transmitting the best flavor and tradition of Valencia

POSTRES- DESSERTS

- Sopa de jengibre, sorbete de lichys y azúcar moscovado *Ginger soup, lychee sorbet and Moscco sugar*... 6,90€
- Crema de cuajada de flor de azahar con sorbete de naranja y flores... 6,90€
Cream of orange curd blossom with an orange sorbet and flowers
- Panchineta de crema de vainilla con frambuesas... 6,90€
Puff pastry with vanilla cream and raspberries
- Nuestra Tatin fría de peras con canela... 6,90€
Our cold pear tatin with cinnamon

SÓLO SERVICIO DE CENAS- Only for dinner
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