

Carta Cena Restaurante Submarino

Dinner "a la carte"



OCEANOGRÀFIC
VALENCIA

ENTRANTES – STARTERS

Jamón Ibérico de bellota - Iberian "reserved" ham	20,90€
Ceviche de Corvina con espuma de leche de tigre y plancton marino	12,90€
<i>Corvina "ceviche", marine plankton and coconut milk</i>	
Steak tartar de ternera con helado de mostaza y un toque de curry rojo	14,50€
<i>Beef steak tartar with mustard ice cream and red curry</i>	
Tataki de atún marinado con jengibre y sésamo negro, acompañado de un gazpacho	10,90€
<i>emulsionado de hortalizas asadas - Marinated Tuna tataki with ginger, black sesame and a "gazpacho" of roasted vegetables</i>	
Terrina de perdiz con Pedro Ximénez - Partridge Terrine with Pedro Ximénez	12,00€
Pulpo asado con arena de pimentón y parmentier de patata	16,20€
<i>Roasted octopus with peppers and potato parmentier</i>	
Foie marinado y servido a 60°C con salsa hoisin y cacahuetes	16,50€
<i>Marinated foie served at 60° with hoisin sauce and peanuts</i>	

PESCADOS- FISH

Salmón ligeramente escabechado con fruta de la pasión y mostaza, crema de boniatos y mini zanahorias.....	17,90€
<i>Slightly pickled Salmon with passion fruit and mustard, sweet potato cream and mini carrots</i>	
Lubina asada con erizos de mar y tallarines vegetales.....	19,90€
<i>Roasted Sea bass with sea urchins and vegetable noodles</i>	
Bogavante salteado con mantequilla, pastel de patata al azafrán y all i pebre de sus cabezas.....	24,90€
<i>Sautéed Lobster with butter, potato cake and all il pebre</i>	

CARNES- MEAT

Chuleta de ternera madurada 90 días (para 2 personas)	27,50€
<i>Beef Cutlet natured 90 days (for two persons)</i>	
Terrina de cordero con curry verde y ensalada de guisante tirabeque...	19,50€
<i>Lamb terrine with green curry and snow pea salad</i>	
Presa ibérica con puré de tubérculos dulces y jugo de ibéricos.....	18,90€
<i>Iberian Boar with sweet tubers puree</i>	

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€
<i>Red King Prawn rice and garlic shoots</i>	
Arroz meloso de pato con boletus.....	20,00€
<i>Rice with duck and wild mushrooms in its own stock</i>	
Arroz de montaña (meloso de conejo, foie, setas y trufa).....	18,80€
<i>Wet mountain rice with rabbit, foie, mushrooms and truffle</i>	
Fideuà de Gandía- Fideuà.....	19,90€
<i>(Noodle paella)</i>	

POSTRES- DESSERTS

Sopa fría de chocolate negro crujiente, zanahoria y cardamomo acompañado de sorbete de naranja sanguina...	6,90€
<i>Cold soup of crunchy black chocolate, carrot and coconut with orange sorbet</i>	
Jardín dulce de primavera (cuajada de rosas, merengue de violetas, sorbete de lichys y arena de almendras).....	6,90€
<i>Sweet spring garden (curd of roses, violet meringue and lichys sorbet)</i>	
Tartaleta de cacahuets tostados con maracuyá y plátano...	6,90€
<i>Tartlet of roasted peanuts with passion fruit and banana</i>	
Chocolate con leche en texturas....	6,90€
<i>Milk chocolate in textures</i>	

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
Rice minimum 2 persons