



OCEANOGRÀFIC  
VALENCIA

## Restaurante Submarino

### Menú degustación Cena 50€

#### *Tasting Menu dinner*

Aperitivo de la Casa  
*Homemade Aperitive*

Ceviche de corvina con espuma de leche de tigre y plancton marino  
*Corvina "ceviche", marine plankton and coconut milk*

Tataki de atún marinado con jengibre y sésamo negro acompañado de un gazpacho emulsionado de hortalizas asadas  
*Marinated tuna tataki with ginger, black sesame and a "gazpacho" of roasted vegetables*

Foie marinado y servido a 60°C con salsa hoisin y cacahuets  
*Marinated foie served at 60° with hoisin sauce and peanuts*

Lubina asada con erizos de mar y tallarines vegetales  
*Roasted Sea bass with sea urchins and vegetable noodles*

Presa Ibérica con puré de tubérculos dulces y jugo de ibéricos  
*Iberian boar with sweet tubers puree*

Sechuan button  
*Sechuan button*

Infusión de piña con especias, coco y jengibre  
*Infused pineapple with spices, coconut and ginger*

Sopa fría de chocolate negro crujiente, zanahoria y cardamomo acompañado de sorbete de naranja sanguina  
*Cold soup of crunchy black chocolate, carrot and coconut with orange sorbet*

Café o infusión  
*Coffee or tea*

#### **SÓLO SERVICIO DE CENAS- Only for dinner**

**Precio por persona con IVA incluido Price per person with 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***