

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€
Slightly pickled Salmon with passion fruit and mustard, sweet potato cream and mini carrots

Lubina asada con erizos de mar y tallarines vegetales.....19,90€
Roasted Sea bass with sea urchins and vegetable noodles

Bogavante salteado con mantequilla, pastel de patata al azafrán y all i pebre de sus cabezas.....24,90€
Sautéed Lobster with butter, potato cake and all il pebre

CARNES- MEAT

Chuleta de ternera madurada 90 días (mínimo 2 personas) 27,50€
*precio por persona
Beef Cutlet natured 90 days (minimum two persons)
*price per person

Terrina de cordero con curry verde y ensalada de guisante tirabeque...19,50€
Lamb terrine with green curry and snow pea salad

Presca ibérica con puré de tubérculos dulces y jugo de ibéricos.....18,90€
Iberian Boar with sweet tubers puree

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.....20,00€
Rice with duck and wild mushrooms in its own stock

Arroz de montaña (meloso de conejo, foie, setas y trufa).....18,80€
Wet mountain rice with rabbit, foie, mushrooms and truffle

Fideuà de Gandía- Fideuà.....19,90€
(Noodle paella)

POSTRES- DESSERTS

Sopa fría de chocolate negro crujiente, zanahoria y cardamomo acompañado de sorbete de naranja sanguina...6,90€
Cold soup of crunchy black chocolate, carrot and coconut with orange sorbet

Jardín dulce de primavera (cuajada de rosas, merengue de violetas, sorbete de lichys y arena de almendras).....6,90€
Sweet spring garden (curd of roses, violet meringue and lichys sorbet)

Tartaleta de cacahuets tostados con maracuyá y plátano...6,90€
Tartlet of roasted peanuts with passion fruit and banana

Chocolate con leche en texturas....6,90€
Milk chocolate in textures

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