



Cena Nochevieja 2018

Restaurante Submarino

Degustación de aperitivos de la casa

Appetizer

Caballa ahumada con salsa kabayaki
Smoked mackerel with kabayaki sauce

Royal de erizos
Royal sea urchins

Mini steak tartar con mahonesa de curry
Mini steak tartar with curry mayonnaise

Menú

Ostra de la pasión y soja
Oyster of passion and soy

Tartar de atún con salsa ponzu, tomatitos asados y crema de almendra
Tuna tartar with ponzu sauce, roasted cherry tomatoes and almond cream

Ñoquis de parmesano con caldo dashi y un toque de anchoas
Parmesan gnocchi with dashi broth and a touch of anchovies

Lubina asada con emulsión de vino blanco y mantequilla
Roasted sea bass with white wine and butter emulsion

Solomillo de ternera ahumado, avellanas tostadas y sésamo
Smoked beef sirloin, toasted hazelnuts and sesame

Naranja con especias
Orange with spices

Nuestro turrón Parfait de almendras, chocolate con leche y helado de marron glacé
Our almond ice cream nougat, milk chocolate and marron glacé ice cream



Café e Infusiones
Aguas Minerales
Coffee and teas
Mineral water

Uvas de la suerte y dulces navideños
Lucky grapes and Christmas sweets

Cava Dominio de la Vega Reserva

Bodega- Cellar service

Vino Tinto de la Casa D.O. Somontano
Vino blanco de la Casa D.O. Somontano

Barra libre - Open Bar

Cotillón de Fin de Año
New Year's Eve party favors

Música disco con DJ
Disco music with DJ

Precio por persona 120€
IVA incluido
Price per person 120€ VAT included

RESERVAS - RESERVATIONS- rsubmarino@oceanografic.org

Restaurante abierto hasta las 03:00 de la mañana. Open until 03:00 a.m.
Parking gratuito Free valet parking