

RESTAURANTE
SUBMARINO



Menú San Valentín 2019



Degustación de Aperitivos

Tosta de sardina ahumada con kabayaki
Smoked sardine toast with kabayaki

Royal de erizos
Royal sea urchins

Menú

Ostra guillardeau al natural con fruta de la pasión
Guillardeau Oyster with passion fruit

Terrina de foie, manzana y vainilla
Foie terrine, apple and vanilla

Ravioli de meloso de ternera con jugo reducido de boletus y nieve de parmesano
Mellow Veal ravioli with boletus juice and Parmesan

Lubina ahumada con salsa de mantequilla y vino blanco
Smoked Sea bass with butter sauce and white wine

Solomillo de ternera con avellanas y sésamo
Beef sirloin with hazelnuts and sesame

Espuma fría de frutos rojos al vino tinto
Cold red fruits soup with red wine

Chocolate con leche en texturas
Milk chocolate in textures

Café o infusión
Coffee or tea

Precio 50€ por persona IVA incluido
Price 50€ per person 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