

# Carta Cena Restaurante Submarino

## Dinner "a la carte"



OCEANOGRÀFIC  
VALENCIA

### ENTRANTES – STARTERS

Ensalada de pescados de roca en escabeche de frutos, remolacha y cebolletas encurtidas ..... 15,90€  
*Rock fish salad with pickled red fruits, beets and shallots*

Tataki de atún con salsa kabayaki, puré de mango picante y algas aliñadas..... 10,90€  
*Tuna tataki with a kabayaki sauce, spicy mango puree and wakami*

Pulpo asado con arena de pimentón y parmentier de patata ..... 16,20€  
*Roasted octopus with paprika sand and potato parmentier*

Sepionets de playa salteados con tomate aliñado y tirabeques ..... 16,10€  
*Sautéed baby squids with marinated tomato and sugar peas*

Huevo cocido a baja temperatura con boletus, crema de celery y un toque de trufa..... 10,90€  
*Low boiled egg with boletus and celery and a truffle puree*

Carrillera de ternera cubierta de un velo de PX, crema de queso Idiazábal, piñones y trigo verde .... 12,50€  
*Beef cheek with PX and Idiazabal cheese cream and pine nuts*

### PESCADOS- FISH

Lomo de bacalao acompañado de un guiso tradicional de sus callos..17,90€  
*Cod with a traditional tripe stew*

Lubina asada con espuma de erizos de mar y carpaccio vegetal.....19,90€  
*Sea bass with a sea urchin sauce and vegetable carpaccio*

Rodaballo con mantequilla de hierbas, trinxat de patata y jugo de sus espinas.....18,60€  
*Sautéed turbot with an herb butter, crushed potato and a fish stock*

### CARNES- MEAT

Presa de cerdo ibérico con calabaza asada con miel y sésamo.....18,90€  
*Iberian pork with glazed pumpkins, honey and sesame seeds*

Parfait de cordero con pasas y piñones acompañado de una crema de cebolletas.....19,50€  
*Lamb "Parfait" with pine nuts and raisins served with a cream chive sauce*

Solomillo de ternera con foie y carbón vegetal de mandioca.....23,60€  
*Filet of beef with foie and vegetable carbon yuca*

### ARROCES- RICE

Paella valenciana- *Valencian Paella*...17,60€

Arroz de marisco- *Seafood Rice*..... 20,20€

Arroz de bogavante-*Lobster Rice*.....24,20€

Arroz de carabineros y ajos tiernos... 23,90€  
*Red King Prawn rice and garlic shoots*

Arroz meloso de pato con boletus.....18,80€  
*Rice with duck and wild mushrooms in its own stock*

Arroz de montaña (meloso de conejo, foie, setas y trufa).....20,00€  
*Wet mountain rice with rabbit, foie, mushrooms and truffle*

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

### POSTRES- DESSERTS

Infusión de Frutos rojos con yogur griego, frambuesas heladas, arena de cacao y stracciatella.....6,90€  
*Infusion of red fruits, frozen raspberries, cocoa and stracciatella ice cream*

Cucurucho "roto" de limón (crema y merengue de limón con barquillo y caviar cítrico).....6,90€  
*"Broken" cone with a lemon merengue and citric caviar*

Lingote de chocolate con leche con maracuyá y mango...6,90€  
*Milk chocolate lingot with a mango and passion fruit coulis*

Pasión por la vainilla...6,90€  
*Passion for vanilla*

### 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*