

RESTAURANTE  
SUBMARINO



OCEANOGRÀFIC  
VALENCIA

# MENÚ SAN VALENTÍN 2020



---

## DEGUSTACIÓN DE APERITIVOS

Royal de guisantes a la menta

*Mint pea Royal*

Tosta de sardina ahumada

*Smoked sardine with toast*

## MENÚ

Ostra de la pasión

*Oyster with a passion coulis*

Pulpo asado con arena de pimentón y parmentier de patata

*Roasted octopus with paprika and potato parmentier*

Huevo cocido a baja temperatura con boletus, crema de celery y un toque de trufa

*Boiled egg at a low temperature with boletus, celery cream and a touch of truffle*

Lubina asada con espuma de erizos y carpaccio vegetal

*Sea bass with a sea urchin sauce and vegetable carpaccio*

Solomillo de ternera con foie y carbón vegetal de mandioca

*Beef sirloin with foie and mandioca charcoal*

Infusión de frutos rojos en copa

*Red fruits infusion*

Cucurucho "roto" de limón (crema y merengue de limón con barquillo y caviar cítrico)

*"Broken" lemon cone (cream and lemon meringue with citrus caviar)*

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***