

Menú del día 22€

Fin de semana y festivos 25€

Weekends and holidays “
Week-ends et jours fériés “
Cap de setmana i festius “

Dos entrantes individuales

Two starters to share
Deux entrées
Dos entrants individuals

Plato principal a elegir entre:

Main dish to choose:
Plat principal à choisir:
Plat principal a triar entre:

Paella valenciana
Paella with chicken, rabbit, snails
Paella au poulet, lapin et escargots
Paella valenciana

Arroz del senyoret
Seafood paella
Paella aux fruits de la mer
Arròs del senyoret

Fideos mariners
Seafood noodles
Nouilles aux fruits de la mer
Fideos mariners

Postre del Tridente
Tridente dessert
Dessert du chef
Postre del Trident

Menú Tridente 26€

Dos entrantes individuales

Two starters to share
Deux entrées
Dos entrants individuals

Plato principal a elegir entre:

Main dish to choose:
Plat principal à choisir:
Plat principal a triar entre:

Carne al estilo del chef
Meat chef style
Viande à la façon du chef
Carn a l'estil del xef

Pescado según mercado
Catch of the day
Poisson du jour
Peix segons mercat

Postre del Tridente
Tridente dessert
Dessert du chef
Postre del Trident

Chef: Miguel Oscar Verdú

Maître: Pablo Pérez

Entrantes fríos

Cold starters - Entrées froides - Entrants freds

Nuestra ensaladilla rusa con ventresca ACGDJ 9€

"Ensaladilla rusa" Neptuno style with tuna
"Salade russe" façon Neptuno avec de la ventrêche de thon
La nostra ensaladilla russa amb ventresca

Ensalada Tridente con tomate valenciano, 17€

ventresca de atún y salazones DHI

Tridente salad with valencian tomato, tuna fillet and pickles
Salade Tridente avec tomate valenciennes et filet de thon marinée
Amanida Trident amb tomàquet valencià, ventresca de tonyina i salaons

Ensalada valenciana con lechuga, tomate, 10€

cebolla, pepino, atún y huevo CD

Valencian salad with lettuce, tomato, onion, cucumber, tuna and boiled egg
Salade valencienne avec laitue, tomate, oignon, concombre, thon et oeuf á la coque
Amanida valenciana amb enciam, tomàquet, ceba, cogombre, tonyina i ou

Ensalada César con bacon, pollo, parmesano y 12€

piñones ACGDHJ

Caesar salad with beicon, chicken, parmesan and pine-nuts
Salade César avec du lard, poulet, parmesan et pignons
Amanida César amb bacon, pollastre, parmesà i pinyons

Ensalada de queso burrata con mix de tomate 15€

Cherry, rúcula y pesto ACDHJ

Burrata salad with cherry tomato mix, arugula and pesto
Salade burrata avec mélange de tomates cerises, roquette et pesto
Amanida de formatge burrata amb mix de tomàquet Cherry, rúcula i pesto

Jamón Ibérico 100 g 18€

Iberian ham 100 g
Jambon Ibérique 100 g
Pernil Ibèric 100 g

Verduras escalivadas con ahumados ACDG 16€

Scalded vegetables with smoked
Légume blanchie avec fumé
Verdures escalivades amb fumats

Servicio de pan 1€

Bread service
Service de pain
Servei de pa

Entrantes calientes

Hot starters – Entrées - Entrants calents

Croquetón de langosta (2 piezas) ABCDGM **8€**

Lobster croquettes (2 pieces)
Croquettes de homard (2 pièces)
Croquetó de llagosta (2 peces)

Croquetas artesanas (4 piezas) ABCG **8€**

Homemade croquettes (4 pieces)
Croquettes artesanales (4 pièces)
Croquetes artesanes (4 peces)

**Buñuelo de bacalao, con "all-i-oli" y su piel
crujiente (2 piezas)** ACD **5€**

Cod fritter, with garlic sauce and his crispy skin (2 pieces)
Beignet de morue avec sauce alioli et peau croustillant (2 pièces)
Bunyol de bacallà, amb "all-i-oli" i la seva pell cruixent (2 peces)

**Crujiente de rabo de toro con compota de
manzana (2 piezas)** ACG **8€**

Crispy spring roll of sliced veal with apple compote (2 pieces)
Croustillant de queue de taureau avec compote de pomme (2 pièces)
Cruixent de rabo de bou amb compota de poma (2 peces)

Cazuelita de gamba al ajillo BD **12€**

Casserole with shrimp and garlic
Casserole de crevettes à l'ail
Cassola de gamba a l'ail

**Pata de pulpo asada con aceite de humo y
pimentón sobre trinchat** DBM **20€**

Grilled octopus with smoked oil and paprika over creamed pumpkin
Pattes de poulpe rôti à l'huile fumée et paprika
Pota de polp rostida amb oli de fum i pimentó sobre trinxat

Calamar a la plancha con verduritas al wok FKI **17€**

Grilled squid with wok vegetables
Calamar grillé et légumes cuisinés au wok
Calamar a la planxa amb verduretes al wok

...

Entrantes calientes

Hot starters – Entrées - Entrants calents

**Sepia a la plancha con ensalada de wakame y
sésamo** DKM 12€

Grilled cuttlefish, wakame salad and sesame seeds
Seiche grillée, salade de wakame et grains de sesame
Sèpia a la planxa amb amanida de wakame i sèsam

**Rollito vegano con fideos de cristal y chutney de
mango (2 piezas)** AF 6€

Vegetable roll with cristal noodles and mango chutney (2 pieces)
Légumes roulés servis avec des nouilles et chutney de mangue (2 pièces)
Rotllo vegan amb fideus de vidre i chutney de mango (2 peces)

Fingers de pollo marinado con menta y yogur AGJ 10€

Chicken fingers marinated with mint and yogurt
Fingers de poulet marinés à la menthe et au yaourt grec
Fingers de pollastre marinat amb menta i iogurt

Nuestras patatas bravas CD 7€

Fried potatoes with our spicy sauce
Pommes de terre frites et sauce épicée
Les nostres patates braves

Calamar a la andaluza AD 11€

Andalusian style Mediterranean squid
Calamar á l'andalouse
Calamar a l'andalusa

Clóchinas valencianas (sólo en temporada) DM 10€

Valencian mussels (seasonal food)
Moules valenciennes (uniquement en saison)
Clòtxines valencianes (només en temporada)

**Alitas de pollo marinadas con salsa ligera de chili
dulce** AJK 12€

Free range chicken breast with hoisin sauce
Ailes de poulet marinées avec sauce chili sucrée légère
Aletes de pollastre marinades amb salsa lleugera de xili dolç

Arroces y pasta

Rice and pasta- Riz et pâtes - Arrossos i pasta

Arroces mínimo para 2 personas siendo el precio por persona

Rice minimum 2 people. Price per person

Riz minimum pour deux personnes, étant le prix par personne

Arrossos mínim per a 2 persones sent el preu per persona

Arroz del senyoret BDM 16€

Seafood paella

Paella de fruit de mer

Arròs del senyoret

Arroz negro BDM 16€

Black rice paella

Paella de riz noir

Arròs negre

Paella valenciana M 16€

Valencian paella with farmyard chicken, rabbit and snails

Paella valencienne avec poulet fermier, lapin et escargots

Paella valenciana

Paella de verduras 14€

Paella with vegetables

Paella aux légumes

Paella de verdures

Paella de marisco BDM 18€

Seafood paella with shellfish

Paella aux fruits de mer et crustacés

Paella de marisc

Paella o meloso de langosta BDM 26€

Paella or creamy rice with lobster

Paella ou riz crémeux avec homard

Paella o melós de llagosta

Paella o meloso de bogavante BDM 25€

Paella or creamy rice with large lobster

Paella ou riz crémeux avec gros homard

Paella o melós de bogavant

.....

Arroces y pasta

Rice and pasta- Riz et pâtes - Arrossos i pasta

Arroces mínimo para 2 personas siendo el precio por persona

Rice minimum 2 people. Price per person

Riz minimum pour deux personnes, étant le prix par personne

Arrossos mínim per a 2 persones sent el preu per persona

Meloso marinero BDM 16€

Seafood creamy rice

Riz crémeux aux fruits de mer

Melós mariner

Meloso de secreto ahumado, setas y trufa 18€

negra BDM

Creamy rice of smoked secret, mushrooms and black truffle

Riz crémeux de secret fumé, champignons et truffe noire

Melós de secret fumat, bolets i tòfona negra

Paella de fideos con pato y foie A 17€

Paella with noodles , duck and foie

Paella de nouilles, canard et foie

Paella de fideus amb ànec i foie

Paella de fideos mariners ABDM 15€

Seafood paella with noodles

Paella de nouilles aux fruits de mer

Paella de fideus mariners

Sopa de pescado con fideos ABDM 9€

Fish soup with noodles

Soupe de poisson et nouilles

Sopa de peix amb fideus

Lasaña boloñesa o Lasaña de verduras ACG 12€

Lasagna bolognese or Vegetable lasagna

Lasagnes à la bolognaise ou aux légumes

Lasanya bolonyesa o Lasanya de verdure

Pescado

Fish – Poisson - Peix

Merluza al horno sobre torta de maíz y titaina ^{BDH} 17€

Baked hake with corn cake and "titaina" (tomato sauce)
Merlu cuit au four avec gâteau de maïs et "titaina" (sauce tomate)
Lluç al forn sobre tort de blat de moro i titaina

Salmón fresco a la plancha sobre cremoso de patata y ensalada de rúcula y tomate con aliño de lima ^{BDH} 17€

Grilled fresh salmon on creamy potato and arugula and tomato salad with lime dressing
Saumon frais grillé sur pomme de terre crémeuse et roquette et salade de tomates avec vinaigrette au citron vert
Salmó fresc a la planxa sobre cremós de creïlla i amanida de rúcula i tomàquet amb adob de llima

Lomo de corvina con verduras salteadas ^{BDH} 17€

Sea bass loin with sautéed vegetables
Longe de bar avec légumes sautés
Llom de peix corvina amb verdures saltejades

Carne

Meat – Viande - Carn

Solomillo de ternera con salsa de setas y foie ^J 20€

Veal sirloin with mushroom and foie sauce
Filet de veau avec sauce aux champignons et foie
Solomillo de vedella amb salsa de bolets i foie

Entrecot de ternera con su guarnición 18€

Grilled entrecote with his accompaniment
Entrecôte de veau et son garniture
Entrecot de vedella amb la seva guarnició

Costillar ibérico asado a baja temperatura ^{FK} 17€

Grilled iberian pork ribs cooked at low temperature
Côtelettes ibériques rôties à basse température
Costelles de ibèric rostides a baixa temperatura

Postres - Dessert

Tiramisú con helado de café ACG	6€
<i>Tiramisu with coffee ice cream Tiramisu avec glace de café Tiramisú amb gelat de café</i>	
Torrija con helado de leche merengada ACG	6€
<i>French toast with cinamon milk ice cream Pain perdu à la crème glacée au lait Torrija amb gelat de llet merengada</i>	
Brownie de chocolate con helado de vainilla (apto celiacos) ACGH	6€
<i>Brownie with vanilla ice cream Brownie avec glace à la vanille Brownie de xocolata amb gelat de vainilla</i>	
Macedonia de fruta fresca con sorbete de cítricos CGH	5€
<i>Fruit salad with citric sorbete Salade de fruits frais au sorbet d'agrumes Macedònia de fruita fresca amb sorbet de cítrics</i>	
Selección de helados CEGH	5€
<i>Selection of ice creams Sélection de glaces Selecció de gelats</i>	
Sorbete de limón al cava	5€
<i>Lemon sorbet with cava Sorbet de citron au cava Sorbet de llimona al cava</i>	
Pastel de turrón con corazón de caramelo salado ACGH	6€
<i>Nougat cake with salted caramel heart Gâteau au nougat au coeur caramel salé Pastís de torró amb cor de caramel salat</i>	

Cafés especiales – Special coffees

Carajillo	3€	Normando	7€
<i>Café, licor</i>		<i>Café, calvados, nata</i>	
Cremaet	4€	Azteca	7€
<i>Café, ron, limón, canela</i>		<i>Café, tequila, nata</i>	
Irlandés	7€	Jamaicano	7€
<i>Café, whisky irlandés, nata</i>		<i>Café, Tía Maria, ron, nata</i>	
Escocés	7,5€		
<i>Café, whisky escocés, vainilla</i>			

Cava

NODUS BRUT NATURE	18€
VEGALFARO BRUT NATURE RES. ECOLÓGICO	26€
DOMINIO DE LA VEGA RESERVA ESPECIAL	28€
PAGO DE THARSYS ROSE MILESIME	26€
RECAREDO TERRERS	32€

Champagne

BAUDRY	42€
ERIC TAILLET EXCLUSIV'T EXTRA BRUT MEUNIER	45€
ANDRÉ CLOUET GR. CRU G. RÈS. "BLANC DE NOIRES"	42€
MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL	54€
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	74€
CLAUDE CAZALS CUVÉE ROSÉ GRAND CRU	52€
MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL mini (200ml)	20€
MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL ROSÉ mini (200ml)	23€

Vino ROSADO

D.O. Utiel - Requena

CAPRASIA bobal, merlot 17€

D.O. Valencia

LES PRUNES mandó 20€

Vino BLANCO

D.O. Valencia

CULLEROT px, verdil, chardonnay, macabeo 18€

BLANC DE ENGUERA viognier, verdil, sauvg.blanc, chardonnay 18€

CLOS DE LÔM malvasia 20€

D.O. P. Terrerazo

MESTIZAJE merseguera, viognier, malvasía 20€

FINCA CALVESTRA mersequera 26€

Pago de los Balagueses

PAGO DE LOS BALAGUESES chardonnay 30€

D.O. Ribeiro

BITOKU treixadura, loureiro 21€

D.O. Utiel - Requena

NODUS chardonnay fermentado en barrica 19€

MON macabeo 22€

D.O. Alicante

PEPE MENDOZA moscatel, macabeo, airen 21€

Vino sin D.O. (La Roda)

DEHESA DE LUNA garnacha blanca 20€

D.O. Rias Baixas

MAR DE FRADES albariño 25€

PAZO DE SEÑORANS albariño 23€

SANTIAGO RUIZ albariño, Loureiro, treix., godello, caiño 23€

D.O. Navarra

CASTILLO DE MONJARDÍN chardonnay 16€

D.O. Rueda

BELONDRADE Y LURTON verdejo barrica 45€

FINCA MONTEPEDROSO verdejo lías 18€

EL TRANSISTOR verdejo barrica 28€

D.O. VT Castilla y León

FINCA CARAVALLAS verdejo lías 20€

D.O. Txakoli de Alava

ASTOBIZA ondarrabi zuri

20€

D.O. Manchuela

RETO albilla

22€

D.O. Sierra de Málaga

LA OLA DEL MELILLERO Px, moscatel

22€

D.O. Tierra de Extremadura

HABLA DE TI Sauvignon blanc

19€

D.O. Valdeorras

LOURO godello

26€

PEZAS DA PORTELA godello

34€

Alsacia / Francia

TRIMBACH gewurztraminer

28€

Borgoña / Francia

J. DROUIM – MACON BUSSIERES "LE CLOS" chardonnay

23€

Mosel / Alemania

THANISCH TROKEN riesling

23€

Vino TINTO

D.O. Valencia

LES ALCUSES cab., sauvignon, tempranillo, syrah, monastrell 20€

MADURESA monastrell, cariñena 29€

CASALABOR arco 25€

SAFRÁ mandó, monastrell, garnacha tintorera 21€

Pago de los Balagüeses

PAGO DE LOS BALAGÜESES syrah 30€

D.O. Pago el Terrerazo

FINCA TERRERAZO bobal 36€

D.O. Utiel - Requena

ARANLEON SOLO bobal, tempranillo, syrah 18€

MÓN bobal centenario 32€

NODUS merlot 22€

DUSSART PEDRÓN LE CENCIBEL tempranillo 27€

Requena sin D.O. (Los Pedrones)

LLUVIA garnacha, bobal, royal 22€

D.O. Alicante

<i>SANTA ROSA cabernet, merlot, syrah</i>	30€
<i>PEPE MENDOZA monastrell, syrah, alicante bouschet</i>	22€

IGP Castelló

<i>CLOTAS M monastrell</i>	25€
----------------------------	-----

D.O. Tierra de Castilla

<i>PETIT HIPPERIA cav.sauv., cav.franc, syrah, petit verd.,merlot</i>	25€
<i>HIPPERIA cav.sauv., merlot, cav.fran., petit verdot</i>	38€

D.O. Castilla y León

<i>MAURO tempranillo, syrah, garnacha</i>	42€
---	-----

D.O. Bierzo

<i>VALTUILLE CEPAS CENTENARIAS mencía, a.bouschet, bastarde</i>	48€
---	-----

D.O. Jumilla

<i>CASA CASTILLO VINO DE FINCA monastrell</i>	22€
---	-----

D.O. Manchuela

<i>PONCE P.F. bobal</i>	25€
-------------------------	-----

D.O. Priorato

FERRER BOBET VINYES VELLES garnacha, cariñena 50€

D.O. Dominio de Valdepeña

MARQUES DE GRIÑÓN EMERITUS caber., syrah, petit verdot 50€

D.O. Tierra de Extremadura

HABLA DEL SILENCIO tempranillo, syrah, cabernet Sauvignon 22€

D.O. Toro

VEGA SICILIA PINTIA tinta de toro 60€

D.O. Ribera del Duero

PEREZ-PASCUAS GRAN SELECCIÓN tinto fino 230€

ALION tinto fino 85€

PAGO DE CARROVEJAS tinto fino, cabernet 43€

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA tinto fino 35€

PORTIA ROBLE tinto fino 18€

LA BARAJA tinto fino, cabernet, merlot 39€

D.O. Rioja

<i>MUGA tempranillo, graciano, mazuelo</i>	27€
<i>RODA I tempranillo</i>	50€
<i>LA MONTESA garnacha, tempranillo</i>	24€
<i>SAN VICENTE tempranillo peludo</i>	48€
<i>EL PUNTIDO tempranillo</i>	48€
<i>VALENCISO RESERVA tempranillo</i>	30€
<i>MAYOR DE MIGUELOA SELECCIÓN tempranillo</i>	22€

D.O. Navarra

<i>DOMAINES LUPIER EL TERROIR garnacha</i>	30€
--	-----

D.O. Ribeira Sacra

<i>GUIMARAO CAMIÑO REAL mencia, brancellao, bouson, caiño</i>	26€
---	-----

D.O. Valle de la Orotava

<i>SUERTES DEL MARQUES LA SOLANA listan negro</i>	26€
---	-----

Borgoña / Francia

<i>J. DROUHIM SANTENAY pinor noir</i>	35€
---------------------------------------	-----

Mendoza / Argentina

<i>CATENA ZAPATA "LA CONSULTA" malbec</i>	25€
---	-----

Cócteles con alcohol

	jarra	copa
TINTO DE VERANO vino, gaseosa, limón, hielo	10€	3,5€
SANGRIA vino tinto, brandy, triple seco, refresco de limón	15€	8€
AGUA DE VALENCIA zumo naranja, vodka, ginebra, triple seco, cava	20€	9€
KIR ROYAL crema de cassis, cava		5€
APEROL SPRITZ aperol, cava		8€
CAMPARI ORANGE campari, zumo de naranja		8€
NEGRONI vermú, campari, ginebra		8€
BLOODY MARY zumo tomate, limón, vodka, tabasco, perrins, sal, pimienta		8€
MOJITO lima, hierbabuena, ron, soda		9€
MARGARITA tequila, triple seco, limón		9€
CAIPIRINHA cachaça, lima, soda		9€
PIÑA COLADA piña, coco, ron		9€
DAIQUIRI ron, limón 1234		9€
WHISKY SOUR bourbón, limón		9€
SEX ON THE BEACH naranja, melocotón, vodka, triple seco, granadina		9€
LONG ISLAND ICED TEA limón, ron, tequila, gin, vodka, t.seco, coca-cola		9€

Cócteles sin alcohol

SAN FRANCISCO naranja, limón, piña, melocotón, granadina	8€
MOJITO SIN ALCOHOL lima, hierbabuena, soda	8€



TRIDENTE

RESTAURANTE DEL NEPTUNO

I

Todos nuestros precios se expresan en €uros y tienen el IVA incluido

All our prices are expressed in €uros and have VAT included

Tous nos prix sont exprimés en €uros et incluent la TVA

Tots els nostres preus s'expressen en €uros i tenen l'IVA inclòs

A gluten/gluten/gluten B crustáceos/crustacean/crustacés C huevos/egg/oeufs
D pescado/fish/poisson E cacahuetes/peanut/arachide F soja/soya/soja G lácteos/milk/lait
H frutos de cáscara/nutsfruits a coque I apio/celery/céleri J mostaza/mustard/moutard
K sésamo/sesame/sésame L sulfitos/sulphites/sulfites M moluscos/mollusc/mollusques
N altramuces/lupin bean/lupins

HOTEL NEPTUNO Pº de Neptuno, 2 - playa de Valencia – telf. 963 567 777
www.restaurantetridente.com – www.hotelneptunovalencia.com