

## **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

#### **Paella de verduras**

Vegetable paella

Paella aux légumes

Paella de verdures

### **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 17€

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

**Croqueta de langosta (2 piezas)** ABCDGM 9€

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

**Croquetas artesanas (4 piezas)** ABCG 9€

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 6€

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 9€

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 **12€**  
sésamo DKM

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 **7€**  
mango (2 piezas) AF

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 **7,5**

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

Calamar a la andaluza AD **12€**

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

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

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** 15€

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 marineros** ABDM 15€

*Seafood paella with noodles*

*Paella de nouilles aux fruits de mer*

*Paella de fideus mariners*

**Sopa de pescado con fideos** ABDM 10€

*Fish soup with noodles*

*Soupe de poisson et nouilles*

*Sopa de peix amb fideus*

**Lasaña boloñesa** ACG 12€

*Lasagna bolognese*

*Lasagnes à la bolognaise*

*Lasanya bolonyesa*

# Pescado

Fish – Poisson - Peix

Merluza al horno sobre torta de maíz y titaina <sup>BDH</sup> 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 <sup>BDH</sup> 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 <sup>BDH</sup> 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 <sup>J</sup> 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 <sup>FK</sup> 17€

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

## Postres - Dessert

Helado de pistacho con mini gofre y toffe de chocolate blanco ACG 7€

Pistachio ice cream with mini waffle and white chocolate toffee  
Crème glacée à la pistache, mini gaufre et caramel au chocolat blanc  
Gelat de pistatxo amb mini gofre i toffe de xocolata blanca

Tiramisú con helado de café ACG 6€

Tiramisu with coffee ice cream  
Tiramisu avec glace de café  
Tiramisú amb gelat de cafè

Torrija con helado de leche merengada ACG 6€

French toast with cinamon milk ice cream  
Pain perdu à la crème glacée au lait  
Torrija amb gelat de llet merengada

Brownie de chocolate con helado de vainilla (apto celiacos) ACGH 6€

Brownie with vanilla ice cream  
Brownie avec glace à la vanille  
Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

Macedonia de fruta fresca con sorbete de cítricos CGH 5€

Fruit salad with citric sorbete  
Salade de fruits frais au sorbet d'agrumes  
Macedònia de fruita fresca amb sorbet de cítrics

Selección de helados CEGH 5€

Selection of ice creams  
Sélection de glaces  
Selecció de gelats

Sorbete de limón al cava 5€

Lemon sorbet with cava  
Sorbet de citron au cava  
Sorbet de llimona al cava

Pastel de turrón con corazón de caramelo salado ACGH 6€

Nougat cake with salted caramel heart  
Gâteau au nougat au coeur caramel salé  
Pastís de torró amb cor de caramel salat

## Cafés especiales – Special coffees

Carajillo 3€ Normando 7€  
Café, licor Café, calvados, nata

Cremaet 4€ Azteca 7€  
Café, ron, limón, canela Café, tequila, nata

Irlandés 7€ Jamaicano 7€  
Café, whisky irlandés, nata Café, Tía Maria, ron, nata

Escocés 8€  
Café, whisky escocés, vainilla



## Cava

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

## Champagne

BAUDRY MILLESIME	43€
ERIC TAILLET EXCLUSIV'T EXTRA BRUT MEUNIER	46€
ANDRÉ CLOUET GR. CRU G. RÈS. "BLANC DE NOIRES"	44€
MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL	54€
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	75€
CLAUDE CAZALS CUVÉE ROSÉ GRAND CRU	54€
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 merseguera 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* 20€

*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. 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. Bierzo*

*LA REVELÍA, godello fermentado en barrica* 30€

### *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€

### *Alsacia / Francia*

TRIMBACH gewurztraminer 28€

### *Borgoña / Francia*

J. DROUIM – MACON BUSSIÈRES "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€
RAFAEL CAMBRA I, monastrell	24€
CLOS DE GALLUR, tempranillo, syrah, cab.sauvignon	35€

## Pago de los Balagüeses

PAGO DE LOS BALAGÜESES syrah	30€
------------------------------	-----

## D.O. Pago el Terrerazo

FINCA TERRERAZO bobal	36€
-----------------------	-----

## D.O. Utiel - Requena

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**

SANTA ROSA cabernet, merlot, syrah	30€
PEPE MENDOZA monastrell, syrah, alicante bouschet	22€

### **IGP Castelló**

CLOTAS M monastrell	25€
---------------------	-----

### **D.O. Tierra de Castilla**

PETIT HIPPERIA cav.sauv., cav.franc, syrah, petit verd.,merlot	26€
HIPPERIA cav.sauv., merlot, cav.fran., petit verdot	40€

### **D.O. Castilla y León**

MAURO tempranillo, syrah, garnacha	42€
------------------------------------	-----

### **D.O. Bierzo**

VALTUILLE CEPAS CENTENARIAS mencía, a.bouschet, bastarde	50€
--	-----

### **D.O. Jumilla**

CASA CASTILLO VINO DE FINCA monastrell	22€
--	-----

### **D.O. Manchuela**

PONCE P.F. bobal	26€
------------------	-----

### *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 90€

*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€

*VALDUERO UNA CEPA* tinto fino 36€

*MALLEOLUS*, tinto fino 40€

*CARMELO RODERO*, tinto fino 35€

### *D.O. Rioja*

<i>MUGA tempranillo, graciano, mazuelo</i>	27€
<i>RODA I tempranillo</i>	52€
<i>LA MONTESA garnacha, tempranillo</i>	25€
<i>SAN VICENTE tempranillo peludo</i>	50€
<i>EL PUNTIDO tempranillo</i>	50€
<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>	36€
---------------------------------------	-----

### *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		10€
PIÑA COLADA piña, coco, ron		10€
DAIQUIRI ron, limón 1234		10€
WHISKY SOUR bourbón, limón		10€
SEX ON THE BEACH naranja, melocotón, vodka, triple seco, granadina		10€
LONG ISLAND ICED TEA limón, ron, tequila, gin, vodka, t.seco, coca-cola		10€

## 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 Euros y tienen el IVA incluido*

*All our prices are expressed in Euros and have VAT included*

*Tous nos prix sont exprimés en Euros et incluent la TVA*

*Tots els nostres preus s'expressen en Euros 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](http://www.restaurantetridente.com) – [www.hotelneptunovalencia.com](http://www.hotelneptunovalencia.com)