

Menú medio día

De lunes a jueves - Monday to Thursday
Du lundi au jeudi - De dilluns a dijous

22€

Viernes, fin de semana y
festivos **26€**

Friday, weekends and holidays 26€
Vendredi, week-ends et jours fériés 26€
Divendres, cap de setmana i festius 26€

Dos entrantes

Two starters
Deux entrées
Dos entrants

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 scargots
Paella valenciana

Arroz del senyoret

Seafood paella
Paella aux fruits de la mer
Arròs del senyoret

Fideos marineros

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

Two starters
Deux entrées
Dos entrants

Plato principal a elegir entre:

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

Lomo de corvina con verduras salteadas

Sea bass loin with sautéed vegetables
Filet de maigre avec légumes sautés
Llom de corvina amb verdures saltejades

Salmón fresco a la plancha sobre cremoso de patata

Grilled fresh salmon on creamy potato
Saumon frais grillé sur pomme de terre
crémeuse

Salmó fresc a la planxa sobre cremós de
patata

Costillar ibérico asado a baja temperatura

Iberian ribs roasted at low temperature
Côtes ibériques rôties à basse température
Costellar ibèric rostit a baixa temperatura

Carrillada de ternera asada en su jugo sobre cremoso de patata

Roasted beef cheek in its juice on creamy
potato

Joue de bœuf rôtie dans son jus sur pomme
de terre crémeuse
Carrillada de vedella rostida al seu suc sobre
cremós de patata

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 15€

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, pamesà i pinyons

Ensalada de queso burrata con mix de tomate 16€

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 (por persona) 1€

Bread service (per person)
Service de pain (par personne)
Servei de pa (per persona)

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" (2 piezas) ACD 6€

Cod fritter, with garlic sauce (2 pieces)
Beignet de morue avec sauce alioli (2 pièces)
Bunyol de bacallà, amb "all-i-oli" (2 peces)

Crujiente de carrillera con compota de manzana 9€
(2 piezas) ACG

Cheek crunchy with applesauce (2 pieces)
Joue croquante avec compote de pommes (2 pièces)
Cruixent de carrillera amb compota de poma (2 peces)

Cazuelita de gamba al ajillo BD 15€

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

Pata de pulpo asada con aceite de humo y 20€
pimentón sobre cremoso vegetal y alcaparras DBM

Roasted octopus leg with smoke oil and paprika on creamy vegetable and capers
Cuisse de poulpe rôtie avec huile de fumée et paprika sur légume crémeux et câpres
Pota de polp rostida amb oli de fum i pimentó sobre cremós vegetal i alcaparras

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 **14€**
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 **8€**

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

Marinated chicken wings with light sweet chili 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 27€

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 18€

Paella with noodles , duck and foie

Paella de nouilles, canard et foie

Paella de fideus amb ànec i foie

Fideua de costillas, ajos tiernos y blanquet A 16€

Ribs "fideua" (noodles), tender garlic and "blanquet"

"Fideua" (nouilles) de côtes, ails frais et "blanquet"

Fideua de costelles, alls tendres i blanquet

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 con titaina ^{BDH} 17€

Baked hake with "titaina" (tomato sauce)
Merlu cuit au four avec "titaina" (sauce tomate)
Lluç al forn amb 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

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

Carrillada de ternera asada en su jugo sobre cremoso de patata ^{FK} 17€

Roasted beef cheek in its juice on creamy potato
Joue de bœuf rôtie dans son jus sur pomme de terre crémeuse
Carrillada de vedella rostida al seu suc sobre cremós de patata

Canelones de puchero trufado al gratén ^{FK} 17€

Cannelloni of truffled stew with gratin
Cannelloni de ragoût truffé avec gratin
Canelons de putxero trufat al gratén

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
Gelats 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	29€
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"	45€
MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL	56€
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	76€
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 18€

D.O. Valencia

LES PRUNES mandó 21€

Vino BLANCO

D.O. Valencia

CULLEROT px, verdil, chardonnay, macabeo 19€

BLANC DE ENGUERA viognier, verdil, sauvg.blanc, chardonnay 19€

CLOS DE LÔM malvasia 21€

D.O. P. Terrerazo

MESTIZAJE merseguera, viognier, malvasía 20€

FINCA CALVESTRA merseguera 27€

Pago de los Balagüeses

PAGO DE LOS BALAGÜESES 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	22€
---------------------------------------	-----

Vino sin D.O. (La Roda)

DEHESA DE LUNA garnacha blanca	20€
--------------------------------	-----

D.O. Rias Baixas

MAR DE FRADES albariño	26€
PAZO DE SEÑORANS albariño	24€
SANTIAGO RUIZ albariño, loureiro, treix., godello, caiño	23€
LUSCO , alvariño sobre lías	23€

D.O. Rueda

BELONDRADE Y LURTON verdejo barrica	48€
FINCA MONTEPEDROSO verdejo lías	19€
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. Somontano

VIÑAS VERO GEWÜRZTRAMINER, gewürztraminer	22€
---	-----

D.O. Txakoli de Alava

ASTOBIZA ondarrabi zuri 20€

D.O. Manchuela

RETO albilla 23€

D.O. Sierra de Málaga

LA OLA DEL MELILLERO Px, moscatel 22€

D.O. Tierra de Extremadura

HABLA DE TI Sauvignon blanc 20€

D.O. Valdeorras

LOURO godello 26€

Borgoña / Francia

J. DROUIM – MACON BUSSIERES "LE CLOS" chardonnay 24€

Mosel / Alemania

THANISCH TROKEN riesling 24€

Vino TINTO

D.O. Valencia

LES ALCUSES cab., sauvignon, tempranillo, syrah, monastrell	20€
MADURESA monastrell, cariñena	30€
CASALABOR arco	25€
SAFRÁ mandó, monastrell, garnacha tintorera	22€
RAFAEL CAMBRA I, monastrell	25€
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	33€
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	27€
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 23€

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 44€

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA tinto fino 36€

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>	28€
<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		9€
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		10€
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 – www.hotelneptunovalencia.com