

## Menú medio día

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

**24€**

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, mínimo dos personas:

Main dish to choose: min.2 people  
Plat principal à choisir: min 2 personnes  
Plat principal a triar entre: min. 2 persones

#### 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

**ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE 12 A 19 HORAS**  
**THIS MENU WILL BE SERVED FROM 12 A.M. TO 7 P.M..**

*Chef: Miguel Oscar Verdú*

## 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

**ESTE MENÚ SE SERVIRÁ DE 12 A 23 HORAS**  
**THIS MENU WILL BE SERVED FROM 12 A.M. TO 11 P.M..**

*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, ventresca de atún y salazones** DHI 17€  
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, cebolla, pepino, atún y huevo** CD 10€  
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 y parmesano** 15€  
ACGDHJ  
Caesar salad with beicon, chicken and parmesan  
Salade César avec du lard, poulet et parmesan  
Amanida César amb bacon, pollastre i parmesà
- Ensalada de queso burrata con mix de tomate Cherry, rúcula y pesto** ACDHJ 16€  
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
- Tabla de jamón 100 g** 19€  
Ham board 100 g  
Plateau de jambon 100 g  
Plat de pernil 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)
- Pan tostado con tomate y all i oli (por persona)** 2€  
Toasted bread with tomato and "all i oli" (per person)  
Pain grillé à la tomate et "all i oli" (par personne)  
Pa torrat amb tomàquet i all i oli (per persona)

# Entrantes calientes

Hot starters – Entrées - Entrants calents

<b>Croqueta de txangurro (2 piezas)</b> ABCDGM	9€
<i>Sea spider croquettes (2 pieces)</i> <i>Croquettes de txangurro (2 pièces)</i> <i>Croqueta de txangurro (2 peces)</i>	
<b>Croquetas artesanas (4 piezas)</b> ABCG	10€
<i>Homemade croquettes (4 pieces)</i> <i>Croquettes artisanales (4 pièces)</i> <i>Croquetes artesanes (4 peces)</i>	
<b>Buñuelo de bacalao, con "all-i-oli" (2 piezas)</b> ACD	7€
<i>Cod fritter, with garlic sauce (2 pieces)</i> <i>Beignet de morue avec sauce alioli (2 pièces)</i> <i>Bunyol de bacallà, amb "all-i-oli" (2 peces)</i>	
<b>Crujiente de carrillera con chutney de piña (2 piezas)</b> ACG	9€
<i>Crunchy cheek with pineapple sauce (2 pieces)</i> <i>Joue croquante avec compote d'ananas (2 pièces)</i> <i>Cruixent de carrillera amb compota de pinya (2 peces)</i>	
<b>Cazuelita de gambón al ajillo</b> BD	15€
<i>Shrimp casserole with garlic</i> <i>Casserole de crevettes à l'ail</i> <i>Cassola de gambó a l'ail</i>	
<b>Pata de pulpo asada con aceite de humo y pimentón sobre cremoso vegetal</b> DBM	20€
<i>Roasted octopus leg with smoke oil and paprika on creamy vegetable</i> <i>Cuisse de poulpe rôtie avec huile de fumée et paprika sur légume crémeux</i> <i>Pota de polp rostida amb oli de fum i pimentó sobre cremós vegetal</i>	
<b>Calamar a la plancha con verduritas al wok</b> FKI	17€
<i>Grilled squid with wok vegetables</i> <i>Calamar grillé et légumes cuisinés au wok</i> <i>Calamar a la planxa amb verduretes al wok</i>	

...

## Entrantes calientes

Hot starters – Entrées - Entrants calents

Sepia a la plancha con ensalada de wakame y 15€  
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 8€  
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 en menta y yogur con 10€  
salsa barbacoa casera AGJ

Chicken fingers marinated in mint and yogurt with homemade barbecue sauce  
Fingers de poulet marinés à la menthe et au yaourt avec sauce barbecue maison  
Fingers de pollastre marinat amb menta i iogurt amb salsa barbacoa casolana

Nuestras patatas bravas CD 9€

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

Calamar a la andaluza AD 15€

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 16,50€  
Seafood paella  
Paella de fruit de mer  
Arròs del senyoret

**Arroz negro** BDM 16,50€  
Black rice paella  
Paella de riz noir  
Arròs negre

**Paella valenciana** M 16,50€  
Valencian paella with farmyard chicken, rabbit and snails  
Paella valencienne avec poulet fermier, lapin et escargots  
Paella valenciana

**Paella de verduras** 15,50€  
Paella with vegetables  
Paella aux légumes  
Paella de verdures

**Paella de marisco** BDM 19€  
Seafood paella with shellfish  
Paella aux fruits de mer et crustacés  
Paella de marisc

**Paella o meloso de langosta** BDM 28€  
Paella or creamy rice with lobster  
Paella ou riz crémeux avec homard  
Paella o melós de llagosta

**Paella o meloso de bogavante** BDM 26€  
Paella or creamy rice with large lobster  
Paella ou riz crémeux avec gros homard  
Paella o melós de llamàntol

.....

## 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 16,50€

Seafood creamy rice

Riz crémeux aux fruits de mer

Melós mariner

**Meloso de secreto ahumado, setas y trufa** 20€

**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, setas y foie** A 20€

Noodle paella with duck, mushrooms and foie

Paella de nouilles avec canard, champignons et foie

Paella de fideus amb ànec, bolets i foie

**Fideua de costillas, ajos tiernos y blanquet** A 18€

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 16€

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

Cazuela de bacalao fresco confitado con ajo y laurel sobre verduras escalivadas <sup>BDH</sup> 17€

Fresh cod casserole confit with garlic and bay leaf on roasted vegetables  
Casserole de morue fraîche confite à l'ail et a la feuille de laurier sur légumes rôtis  
Cassola de bacallà fresc confitat amb all i llorer sobre verdures escalivades

Salmón fresco a la plancha sobre cremoso de patata especiado, rúcula y tomate con aliño de lima <sup>BDH</sup> 17€

Grilled fresh salmon on creamy spiced potato, arugula and tomato with lime dressing  
Saumon frais grillé sur crèmeuse pomme de terre épicée, roquette et tomates avec vinaigrette au citron vert  
Salmó fresc a la planxa sobre cremós de creïlla especiat, 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

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 lacado de soja y sésamo <sup>FK</sup> 18€

Iberian ribs roasted at low temperatura lacquered soy and sesame  
Côtelettes ibériques rôties à basse température laqué soja et sesame  
Costelles de ibèric rostides a baixa temperatura lacat de soja i sèsam

Carrillada de ternera asada en su jugo sobre cremoso de patata <sup>FK</sup> 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

## Postres - Dessert

Helado de pistacho y toffe de chocolate blanco <sup>ACG</sup> 7€

Pistachio ice cream and white chocolate toffee  
Crème glacée à la pistache et caramel au chocolat blanc  
Gelat de pistatxo i toffe de xocolata blanca

Tiramisú con helado de café <sup>ACG</sup> 7€

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

Torrija con helado de leche merengada <sup>ACG</sup> 7€

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) <sup>ACGH</sup> 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 <sup>CGH</sup> 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 <sup>CEGH</sup> 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 <sup>ACGH</sup> 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 8€  
Café, licor Café, calvados, nata

Cremaet 4€ Azteca 8€  
Café, ron, limón, canela Café, tequila, nata

Irlandés 8€ Jamaicano 8€  
Café, whisky irlandés, nata Café, Tía Maria, ron, nata

Escocés 8€  
Café, whisky escocés, vainilla



## Cava

<i>NODUS BRUT NATURE</i>	20€
<i>VEGALFARO BRUT NATURE RES. ECOLÓGICO</i>	30€
<i>DOMINIO DE LA VEGA RESERVA ESPECIAL</i>	30€
<i>PAGO DE THARSYS ROSE MILLESIME</i>	30€
<i>RECAREDO TERRERS</i>	36€

## Champagne

<i>BAUDRY MILLESIME</i>	44€
<i>ANDRÉ CLOUET GR. CRU G. RÈS. "BLANC DE NOIRES"</i>	45€
<i>MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL</i>	60€
<i>VEUVE CLICQUOT ROSÉ</i>	80€
<i>CLAUDE CAZALS CUVÉE ROSÉ GRAND CRU</i>	56€

## Vino ROSADO

### D.O. Utiel - Requena

CAPRASIA bobal, merlot 18€

### D.O. Valencia

LES PRUNES mandó 21€

CLOS DE LÔM monastrell 19€

### VINOS BIO Pedro Olivares

LA MOLINERA molinera de Bailén 22€

## Vino BLANCO

### D.O. Valencia

CULLEROT px, verdil, chardonnay, macabeo 19€

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

CLOS DE LÔM malvasia 21€

### D.O. P. Terrerazo

MESTIZAJE merseguera, viognier, malvasía 20€

FINCA CALVESTRA merseguera 27€

### Pago de los Balagueses

PAGO DE LOS BALAGUESES chardonnay 30€

### VINOS BIO Pedro Olivares

MUSCAT BLANC D'ARGILA moscatel 23€

## 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	27€
PAZO DE SEÑORANS albariño	26€
SANTIAGO RUIZ albariño, loureiro, treix., godello, caiño	25€
LUSCO , albariño sobre lias	25€

## D.O. Rueda

BELONDRADE Y LURTON verdejo barrica	50€
FINCA MONTEPEDROSO verdejo lías	19€

## D.O. VT Castilla y León

FINCA CARAVALLAS verdejo lías	20€
PETIT MATASNOS vionier, chardonnay, verdejo, albillo	23€

## D.O. Somontano

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

## D.O. Penedes

FINCA VILADELLOPS, xarel.lo fermentado en barrica	25€
---	-----

### *D.O. Txakoli de Alava*

ASTOBIZA ondarrabi zuri 20€

### *D.O. Manchuela*

PONCE BLANCO 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 27€

### *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	30€
SAFRÁ mandó, monastrell, garnacha tintorera	22€
RAFAEL CAMBRA I, monastrell	26€
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	34€
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. Castilla y León

MAURO tempranillo, syrah, garnacha	43€
------------------------------------	-----

## D.O. Bierzo

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

## D.O. Jumilla

CASA CASTILLO LA TENDIDA monastrell	22€
LA SERVIL monastrell	30€

## D.O. Manchuela

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

## VINOS BIO Pedro Olivares

ENTREDICHO monastrell, syrah, nebbiolo, petit verdot	24
--	----

### *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. Ribera del Duero*

*PEREZ-PASCUAS GRAN SELECCIÓN* tinto fino 230€

*PAGO DE CARROVEJAS* tinto fino, cabernet 45€

*PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA* tinto fino 38€

*PORTIA ROBLE* tinto fino 18€

*LA BARAJA* tinto fino, cabernet, merlot 39€

*VALDUERO UNA CEPA* tinto fino 40€

*MALLEOLUS*, tinto fino 40€

*HACIENDA MONASTERIO*, tinto fino, cabernet, merlot 45€

### *D.O. Pago de Arinzano*

*LA CASONA DE ARINZANO* tempranillo, merlot 32€

### **D.O. Rioja**

MUGA tempranillo, graciano, mazuelo	28€
RODA I tempranillo	52€
LA MONTESA garnacha, tempranillo	25€
SAN VICENTE tempranillo peludo	50€
EL PUNTIDO tempranillo	50€
VALENCISO RESERVA tempranillo	34€
MAYOR DE MIGUELOA SELECCIÓN tempranillo	22€

### **D.O. Navarra**

DOMAINES LUPIER EL TERROIR garnacha	30€
-------------------------------------	-----

### **D.O. Ribeira Sacra**

GUIMARAO CAMIÑO REAL mencia, brancellao, bouson, caiño	26€
--	-----

### **D.O. Valle de la Orotava**

SUERTES DEL MARQUES LA SOLANA listan negro	26€
--	-----

### **Borgoña / Francia**

J. DROUHIM SANTENAY pinor noir	36€
--------------------------------	-----

### **Mendoza / Argentina**

CATENA ZAPATA "LA CONSULTA" malbec	26€
------------------------------------	-----



## Cócteles con alcohol

	jarra	copa
TINTO DE VERANO vino, gaseosa, limón, hielo	10€	4€
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](http://www.restaurantetridente.com) – [www.hotelneptunovalencia.com](http://www.hotelneptunovalencia.com)