

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

Croqueta de txangurro (2 piezas) ABCDGM	9€
<i>Sea spider croquettes (2 pieces)</i> <i>Croquettes de txangurro (2 pièces)</i> <i>Croqueta de txangurro (2 peces)</i>	
Croquetas artesanas (4 piezas) ABCG	10€
<i>Homemade croquettes (4 pieces)</i> <i>Croquettes artisanales (4 pièces)</i> <i>Croquetes artesanes (4 peces)</i>	
Buñuelo de bacalao, con "all-i-oli" (2 piezas) 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>	
Crujiente de carrillera con chutney de piña (2 piezas) 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>	
Cazuelita de gambón al ajillo BD	15€
<i>Shrimp casserole with garlic</i> <i>Casserole de crevettes à l'ail</i> <i>Cassola de gambó a l'ail</i>	
Pata de pulpo asada con aceite de humo y pimentón sobre cremoso vegetal 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>	
Calamar a la plancha con verduritas al wok FKI	18€
<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

- Tellinas al vapor con ajo y perejil** DM 11€
Steamed clam with garlic and parsley
Clam cuites à la vapeur avec de l'ail et du persil
Tellines al vapor amb all i julivert
- Sepia a la plancha con ensalada de wakame y sésamo** DKM 15€
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 8€
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 salsa barbacoa casera** AGJ 10€
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 à l'andalouse
Calamar a l'andalusa
- Alitas de pollo marinadas con salsa ligera de chili dulce** AJK 12€
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 ^{BDH} 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 ^{BDH} 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 ^{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 lacado de soja y sésamo ^{FK} 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 ^{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

Postres - Dessert

Helado de pistacho y toffe de chocolate blanco ^{ACG} 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 ^{ACG} 7€

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

Torrija con helado de leche merengada ^{ACG} 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) ^{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 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

20€

VINOS BIO Pedro Olivares

LA MOLINERA molinera de Bailén

22€

Vino BLANCO

D.O. Valencia

CULLEROT px, verdil, chardonnay, macabeo

20€

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

19€

CLOS DE LÔM malvasia

21€

Vino de finca

OCHO ENCINAS chardonnay, barrica

36€

D.O. P. Terrerazo

MESTIZAJE merseguera, viognier, malvasía

20€

FINCA CALVESTRA merseguera

27€

Pago de los Balagüeses

PAGO DE LOS BALAGÜESES chardonnay

30€

VINOS BIO Pedro Olivares

MUSCAT BLANC D'ARGILA moscatel

23€

D.O. Utiel - Requena

<i>NODUS chardonnay fermentado en barrica</i>	20€
<i>MON macabeo</i>	22€

D.O. Alicante

<i>PEPE MENDOZA moscatel, macabeo, airen</i>	22€
--	-----

Vino sin D.O. (La Roda)

<i>DEHESA DE LUNA garnacha blanca</i>	20€
---------------------------------------	-----

D.O. Rias Baixas

<i>MAR DE FRADES albariño</i>	27€
<i>PAZO DE SEÑORANS albariño</i>	26€
<i>SANTIAGO RUIZ albariño, loureiro, treix., godello, caiño</i>	25€
<i>LUSCO , albariño sobre lias</i>	25€

D.O. Rueda

<i>BELONDRADE Y LURTON verdejo barrica</i>	50€
<i>FINCA MONTEPEDROSO verdejo lias</i>	19€

D.O. VT Castilla y León

<i>FINCA CARAVALLAS verdejo lias</i>	20€
<i>PETIT MATASNOS vionier, chardonnay, verdejo, albillo</i>	23€

D.O. Somontano

<i>VIÑAS VERO GEWÜRZTRAMINER, gewürztraminer</i>	22€
--	-----

D.O. Penedes

<i>FINCA VILADELLOPS, xarel.lo fermentado en barrica</i>	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

CASA LAS MONJAS , monastrell viejo	45€
LES ALCUSES cab., sauvignon, tempranillo, syrah, monastrell	21€
MADURESA monastrell, cariñena	30€
CASALABOR arco	30€
SAFRÁ mandó, monastrell, garnacha tintorera	23€
RAFAEL CAMBRA I, monastrell	26€
CLOS DE GALLUR, tempranillo, syrah, cab.sauvignon	36€

Vino de finca

OCHO ENCINAS, cabernet, merlot	42€
--------------------------------	-----

Pago de los Balagüeses

PAGO DE LOS BALAGÜESES syrah	32€
------------------------------	-----

D.O. Pago el Terrerazo

FINCA TERRERAZO bobal	37€
-----------------------	-----

D.O. Utiel - Requena

MÓN bobal centenario	35€
NODUS merlot	23€

Requena sin D.O. (Los Pedrones)

LLUVIA garnacha, bobal, royal	22€
-------------------------------	-----

D.O. Alicante

SANTA ROSA cabernet, merlot, syrah	32€
PEPE MENDOZA monastrell, syrah, alicante bouschet	22€

IGP Castelló

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

D.O. Castilla y León

MAURO tempranillo, syrah, garnacha	45€
------------------------------------	-----

D.O. Bierzo

VALTUILLE CEPAS CENTENARIAS mencia, a.bouschet, bastarde	55€
--	-----

D.O. Jumilla

CASA CASTILLO LA TENDIDA monastrell	22€
LA SERVIL monastrell	32€

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

PAGO DE CARROVEJAS tinto fino, cabernet 45€

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA tinto fino 38€

PORTIA ROBLE tinto fino 19€

LA BARAJA tinto fino, cabernet, merlot 39€

VALDUERO UNA CEPA tinto fino 40€

MALLEOLUS, tinto fino 42€

HACIENDA MONASTERIO, tinto fino, cabernet, merlot 48€

D.O. Pago de Arinzano

LA CASONA DE ARINZANO tempranillo, merlot 34€

D.O. Rioja

<i>MUGA tempranillo, graciano, mazuelo</i>	28€
<i>RODA I tempranillo</i>	52€
<i>LA MONTESA garnacha, tempranillo</i>	26€
<i>SAN VICENTE tempranillo peludo</i>	50€
<i>EL PUNTIDO tempranillo</i>	50€
<i>VALENCISO RESERVA tempranillo</i>	34€
<i>BERONIA EDICIÓN LIMITADA tempranillo</i>	20€
<i>ONEWINE COLECCIÓN PRIVADA tempranillo</i>	20€

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

Mendoza / Argentina

<i>CATENA ZAPATA "LA CONSULTA" malbec</i>	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 €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 cacahuètes/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

MENÚ VEGGIE 26€

Entrantes individuales a elegir dos entre:

Individual starters to choose 2 between: /

Entrées individuelles au choix 2 parmi::

Entrants individuals a triar 2 entre:

Ensalada valenciana vegana

Vegan Valencian Salad / Salade valencienne végétalienne / Amanida valenciana vegana

Escalibada de verduras asadas con encurtidos

Roasted vegetable with pickles / Rôti de légumes aux cornichons / Escalibada de verdure amb encurtits

Rollito vegetal con chutney de piña

Veggie roll with pineapple chutney / Rouleau de légumes avec chutney d'ananas

Rotllet vegetal amb xutney de pinya

Wok de verduras con soja y sésamo

Vegetable wok with soy and sesame / Wok de légumes avec soja et sésame / Wok de verdure amb soja i sèsam

Nuestras patatas bravas

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

Principal a elegir entre (arroz y fideos solo medio día, mínimo dos personas)

Main course to choose from (rice and noodles only midday, minimum two people)

Plat principal au choix (riz et nouilles seulement à midi, minimum deux personnes)

Principal a triar entre (arrossos i fideos només mig dia, mínim dues persones)

Paella de verduras

Vegetable paella / Paella aux légumes / Paella de verdure

Risotto de setas y ajos tiernos

Mushrooms and tender garlic risotto

Risotto aux champignons et à l'ail

Risotto de bolets i alls tendres

Paella de fideos con verduras de temporada

Noodle paella with seasonal vegetables

Paella de nouilles aux légumes de saison

Paella de fideos amb verdure de temporada

Hamburguesa vegana al plato con patatas fritas

Vegan burger on a plate with fries

Burger végétalien à l'assiette avec frites

Hamburguesa vegana al plat amb patates fregides

Postre, a elegir uno entre: to choose 1 between, au choix 1 parmi, triar 1 entre

Fruta natural de temporada

Natural seasonal fruit, Fruits naturels de saison, Fruita natural de temporada

Macedonia de fruta con sorbete de limón

Fruit salad with lemon sorbet, salade de fruits avec sorbet au citron, macedònia de fruita amb sorbet de llima

MENÚ INFANTIL DÍAS FESTIVOS

CHILDREN'S FEAST DAY MENU
MENU ENFANT JOUR FÉRIÉ
MENÚ INFANTIL FESTIUS

ENTRANTE INDIVIDUAL:

INDIVIDUAL STARTER / ENTRÉE INDIVIDUEL / ENTRANT INDIVIDUAL

Jamón, queso, calamar a la andaluza y croqueta de jamón

Ham, cheese, andalusian-style squid and ham croquette
Jambon, fromage, calamar à l'andalouse et croquette de jambon
Pernil, formatge, calamar a l'andalusa i croqueta de pernil

PLATO PRINCIPAL:

MAIN DISH / PLAT PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

Paella valenciana

Valencian paella / paella valencienne / paella valenciana

POSTRE:

DESSERT

Helado de chocolate y vainilla con mini gofre

Chocolate vanilla ice cream with mini waffle
Crème glacée au chocolat et à la vanille avec mini gaufre
Gelats de xocolata i vainilla amb mini gofre

Precio: 20€ bebida no incluida

Price: 20€ drink not included

Prix : 20€ boisson non incluse

Preu: 20€ beguda no inclosa