



MENÚ DE SAN JOSÉ

19 DE MARZO

Carta no disponible Not available à la carte

Entrante individual:

Individual starter:

Cre moso de puchero valenciano

Creamy valencian stew

Entrantes para compartir:

Starters to share:

Ensalada de tomate con ventresca

Tomato salad with tuna belly

Taco de panceta ahumada sobre puré de chirivía y berenjena

Smoked bacon taco on parsnip and eggplant puree

Estofado de sepia bruta con polenta

Raw cuttlefish stew with polenta

Plato principal a elegir entre: (Arroces medio día, mínimo 2 personas, mesa completa)

Main course to choose between: (Rice midday, minimum 2 people, full table)

Arroz del senyoret

Seafood paella

Paella de verduras

Paella with vegetables

Paella valenciana

Valencian paella

Paella de fideos marineros

Seafood paella with noodles

Meloso de bogavante (suplemento 5€)

Lobster creamy rice (supplement 5€)

Bacalao a la llauna de verduras

Cod "a la llauna" with vegetables

Carrillera sobre cremoso de patata

Pork cheek on creamy potato

Postre: (a elegir entre)

Dessert : (to choose between)

Arrop y tallaes con helado de calabaza y almendras

"Arrop and tallaes" with pumpkin and almond ice cream

Macedonia de fruta con sorbete

Fruit Macedonia with sorbet

Precio 32€, bebida no incluida

Price 32€, drink not included

HOTEL NEPTUNO Pº de Neptuno, 2 – Playa de Valencia – telf. 963 567 777

reservas@hotelneptunovalencia.com www.hotelneptunovalencia.com
www.restaurantetridente.com