

PAELLA menú 28€, *por persona, per person, par personne*

Tres entrantes, centro de mesa a elegir entre (mesa completa):

3 starters to choose; 3 entrées à choisir; 3 entrants a triar :

Escalivada de verduras con huevo y boquerones en vinagre

Roast vegetables with egg and anchovies in vinegar / Légumes grillés avec oeufs et anchois au vinaigre / Escalivada de verdures amb ou i boquerons en vinagre

Burrata con pesto, polvo de aceitunas y ventresca de atún

Burrata with pesto, olive powder and tuna belly / Burrata au pesto, poudre d'olive et ventreche de thon / Burrata amb pesto, pols d'olives i ventresca de tonyna

Puntilla rebozada con "all i oli"

Crispy baby squid with "all i oli" / Calamar panée avec "all i oli" / Puntilla arrebossada amb all i oli

Alcachofas confitadas sobre romesco con jamón

Artichokes confit on romesco with ham / Artichauts confits sur romesco avec jambon / Carxofes confitades sobre romesco amb pernil

Tequeños con salsa de mostaza y miel

Tequeños with honey mustard sauce / Tequeños et sauce moutard au miel / Tequeños amb salsa de mostassa i mel

Croqueta artesana de pollo asado

Artisan roast chicken croquette / Croquette de poulet rôti artisanale / Croqueta artesana de pollastre asado

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 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 SIRVE DE 12 A 19 HORAS
THIS MENU IS SERVED FROM 12 TO 7 P.M.

Chef: Miguel Oscar Verdú

Maître: Pablo Pérez

TRIDENTE menú 28€, por persona, per person, par personne

Tres entrantes, centro de mesa a elegir entre (mesa completa):

3 starters to choose; 3 entrées à choisir; 3 entrants a triar :

Escalivada de verduras con huevo y boquerones en vinagre

Roast vegetables with egg and anchovies in vinegar / Légumes grillés avec oeufs et anchois au vinaigre / Escalivada de verdures amb ou l boquerons en vinagre

Burrata con pesto, polvo de aceitunas y ventresca de atún

Burrata with pesto, olive powder and tuna belly / Burrata au pesto, poudre d'olive et ventreche de thon / Burrata amb pesto, pols d'olives l ventresca de tonyna

Puntilla rebozada con "all i oli"

Crispy baby squid with "all i oli" / Calamar panée avec "all i oli" / Puntilla arrebossada amb all i oli

Alcachofas confitadas sobre romesco con jamón

Artichokes confit on romesco with ham / Artichauts confits sur romesco avec jambon / Carxofes confitades sobre romesco amb pernil

Tequeños con salsa de mostaza y miel

Tequeños with honey mustard sauce / Tequeños et sauce moutard au miel / Tequeños amb salsa de mostassa i mel

Croqueta artesana de pollo asado

Artisan roast chicken croquette / Croquette de poulet rôti artisanale / Croqueta artesana de pollastre asado

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 SIRVE DE 12 A 22,30 HORAS

THIS MENU IS SERVED FROM 12 TO 10,30 P.M.

Chef: Miguel Oscar Verdú

Maître: Pablo Pérez

Entrantes fríos

Cold starters - Entrées froides - Entrants freds

Nuestra ensaladilla rusa con ventresca ACGDJ	9€
<i>"Ensaladilla rusa" Neptuno style with tuna</i> <i>"Salade russe" façon Neptuno avec de la ventrêche de thon</i> <i>La nostra ensaladilla russa amb ventresca</i>	
Ensalada Tridente con tomate valenciano, ventresca de atún y salazones DHI	17€
<i>Tridente salad with valencian tomato, tuna fillet and pickles</i> <i>Salade Tridente avec tomate valenciennes et filet de thon marinée</i> <i>Amanida Trident amb tomàquet valencià, ventresca de tonyina i salaons</i>	
Ensalada valenciana con lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún y huevo CD	11€
<i>Valencian salad with lettuce, tomato, onion, cucumber, tuna and boiled egg</i> <i>Salade valencienne avec laitue, tomate, oignon, concombre, thon et oeuf á la coque</i> <i>Amanida valenciana amb enciam, tomàquet, ceba, cogombre, tonyina i ou</i>	
Ensalada César con bacon, pollo y parmesano ACGDHJ	15€
<i>Caesar salad with beicon, chicken and parmesan</i> <i>Salade César avec du bacon, poulet et parmesan</i> <i>Amanida César amb bacon, pollastre i parmesà</i>	
Tabla de jamón 100 g	19€
<i>Ham board 100 g</i> <i>Plateau de jambon 100 g</i> <i>Plat de pernil 100 g</i>	
Verduras escalivadas con ahumados ACDG	17€
<i>Scalded vegetables with smoked</i> <i>Légume blanchie avec fumé</i> <i>Verdures escalivades amb fumats</i>	
Servicio de pan (por persona)	1€
<i>Bread service (per person)</i> <i>Service de pain (par personne)</i> <i>Servei de pa (per persona)</i>	
Pan tostado con tomate y all i oli (por persona)	2€
<i>Toasted bread with tomato and "all i oli" (per person)</i> <i>Pain grillé à la tomate et "all oli" (par personne)</i> <i>Pa torrat amb tomàquet i all i oli (per persona)</i>	

Entrantes calientes

Hot starters – Entrées - Entrants calents

Croqueta de txangurro (2 piezas) ABCDGM 8€
Sea spider croquettes (2 pieces)
Croquettes de araignée de mer (2 pièces)
Croqueta de txangurro (2 peces)

Croquetas artesanas (4 piezas) ABCG 10€
Homemade croquettes (4 pieces)
Croquettes artisanale (4 pièces)
Croquetes artesanes (4 peces)

Buñuelo de bacalao, con "all-i-oli" (2 piezas) ACD 7€
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 chutney de piña (4 piezas) 10€
ACG
Crunchy cheek with pineapple sauce (4 pieces)
Joue croquante avec compote d'ananas (4 pièces)
Cruixent de carrillera amb compota de pinya (4 peces)

Cazuelita de gambón al ajillo BD 15€
Shrimp casserole with garlic
Casserole de crevettes à l'ail
Cassola de gambó a l' all

Pata de pulpo asada con aceite de humo y Pimentón sobre cremoso vegetal DBM 20€
Roasted octopus leg with smoke oil and paprika on creamy vegetable
Cuisse de poulpe rôtie avec huile de fumée et paprika sur légume crémeux
Pota de polp rostida amb oli de fum i pimentó sobre cremós vegetal

Calamar a la plancha con verduritas al wok FKI 18€
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

Puntilla crujiente rebozada DM 12€

Crispy battered baby squid ; Calamar panée croustillante;
Puntilla cruixent arrebossada

**Sepia a la plancha con ensalada de wakame y
sésamo** DkM 16€

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 á l'andalouse
Calamar a l'andalusa

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 17€
Seafood paella
Paella de fruit de mer
Arròs del senyoret

Arroz negro BDM 17€
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 29€
Paella or creamy rice with lobster
Paella ou riz crémeux avec homard
Paella o melós de llagosta

Paella o meloso de bogavante BDM 27€
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 negra BDM 20€
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

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 17€
sobre verduras escalivadas BDH

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 17€
especiado, rúcula y tomate con aliño de lima BDH

Grilled fresh salmon on creamy spiced potato, arugula and tomato with lime dressing
Saumon frais grillé sur pomme de terre crémeuse 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 17€ BDH

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 sa garniture
Entrecot de vedella amb la seva guarnició

Costillar ibérico asado a baja temperatura lacado de 18€
soja y sésamo FK

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 17€
de patata FK

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

Tiramisú con helado de café ACG	7€
<i>Tiramisu with coffee ice cream</i>	
<i>Tiramisu avec glace au café</i>	
<i>Tiramisú amb gelat de café</i>	
Torrija con helado de leche merengada ACG	7€
<i>French toast with cinamon milk ice cream</i>	
<i>Pain perdu à la crème glacée au lait</i>	
<i>Torrija amb gelat de llet merengada</i>	
Brownie de chocolate con helado de vainilla	6€
(apto celiacos) ACGH	
<i>Brownie with vanilla ice cream</i>	
<i>Brownie avec glace à la vanille</i>	
<i>Brownie de xocolata amb gelat de vainilla</i>	
Macedonia de fruta fresca con sorbete de cítricos CGH	5€
<i>Fruit salad with citric sorbete</i>	
<i>Salade de fruits frais au sorbet d'agrumes</i>	
<i>Macedònia de fruita fresca amb sorbet de cítrics</i>	
Selección de helados CEGH	5€
<i>Selection of ice creams</i>	
<i>Sélection de glaces</i>	
<i>Selecció de gelats</i>	
Sorbete de limón al cava	5€
<i>Lemon sorbet with cava</i>	
<i>Sorbet de citron au cava</i>	
<i>Sorbet de llimona al cava</i>	
Cheese cake con frutos rojos ACGH	6€
<i>Cheese cake with berries</i>	
<i>Gâteau au fromage aux fruits rouges</i>	
<i>Cheese cake amb fruits vermells</i>	

Cafés especiales - Special coffees

Carajillo	3€	Normando	8€
<i>Café, licor</i>		<i>Café, calvados, nata</i>	
Cremaet	4€	Azteca	8€
<i>Café, ron, limón, canela</i>		<i>Café, tequila, nata</i>	
Irlandés	8€	Jamaicano	8€
<i>Café, whisky irlandés, nata</i>		<i>Café, Tía Maria, ron, nata</i>	

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>TANTUM ERGO PINOT NOIR ROSÉ</i>	36€
<i>RECAREDO TERRERS (D.O.CORPINNAT)</i>	36€

Champagne

<i>ANDRÉ CLOUET GR. CRU G. RÈS. "BLANC DE NOIRES"</i>	45€
<i>MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL</i>	60€
<i>VEUVE CLICQUOT BRUT 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€

CLOS DE LÔM, malvasia 21€

HUELLA MERSEGUERA, merseguera 17€

Vino de finca

OCHO ENCINAS, chardonnay, fermentado en barrica 36€

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€

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

PAZO DE SEÑORANS, albariño 26€

LUSCO, albariño sobre lias 25€

LAGAR DE CERVERA, albariño 24€

D.O. Ribeiro

SON DE ARRIERO "SELECCIÓN AÑADAS", treixadura, lado, loureiro 38€

EL PARAGUAS ATLÁNTICO, treixadura, godello, albariño 30€

D.O. Valdeorras

LOURO, godello 27€

D.O. Bierzo

MENGOBA SOBRE LIAS, godello 28€

D.O. Rueda

BELONDRADE Y LURTON, verdejo fermentado en barrica 50€

FINCA MONTEPEDROSO, verdejo sobre lias 19€

D.O. VT Castilla y León

FINCA CARAVALLAS, verdejo sobre lias 20€

D.O.P. Cariñena

ANAYON, chardonnay fermentado en barrica 19€

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. Lanzarote

EL GRIFO, malvasía volcánica 26€

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	32€
SAFRÁ mandó, monastrell, garnacha tintorera	23€
RAFAEL CAMBRA I, monastrell	26€
CLOS DE GALLUR, tempranillo, syrah, cab. sauvignon	36€
LA FORCALLÁ DE ANTONIA, forcallá	24€
LA COMARCAL "GRILLAT", monastrell, garnacha	23€

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, 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 24€

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 Valdepusa

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 sauvignon 45€

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA, tinto fino 38€

PORTIA ROBLE, tinto fino 19€

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>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€

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€
--	-----

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

|

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 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

MENÚ VEGGIE 28€, por persona / per person / par personne

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 verdures 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 verdures amb soja i sèsam

Nuestras patatas bravas

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

Principal, 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 fideus només mig dia, mínim dues persones)

Paella de verduras

Vegetable paella / Paella aux légumes / Paella de verdures

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 fideus amb verdures 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, Fruta 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