

## ENTRANTES CENTRO MESA

STARTERS TO SHARE

Tabla de jamón y queso de nuestra tierra

Ham and cheese board from our land

Ensaladilla rusa con ventresca y polvo de aceituna

Russian salad with tuna belly and olive powder

Dúo Tridente con croqueta artesana de pollo a l'ast y buñuelo de bacalao con all i oli

Duo of artisan croquette and cod fritter with "all i oli"

**PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:** (mesa completa, máximo dos opciones)

MAIN DISH TO CHOOSE: (full table, maximum two options)

Paella de fideos marinos

Seafood noodle paella

Arroz del senyoret

Seafood paella

Paella Valenciana de pollo, conejo y caracoles

Valencian paella of chicken, rabbit and snails

Arroz meloso de bogavante (suplemento 6€)

Mellow or dry lobster rice (supplement 6€)

Bacalao fresco confitado con ajo y laurel sobre verduras escalibadas

Fresh cod confit with garlic and bay leaf on roasted vegetables

Carillera de ternera asada a baja temperatura sobre cremoso de patata

Roasted beef cheek at low temperature on creamy potato

## POSTRE A ELEGIR ENTRE:

DESSERT TO CHOOSE:

Cheesecake con cítricos y garrapiñados

Cheesecake with citrus and sugar-coated peanuts

o

Sorbete de limón con fruta fresca

Lemon sorbet with fresh fruit

## BODEGA SELECCIÓN DEL TRIDENTE:

TRIDENT SELECTION WINERY:

Vino blanco, vino tinto, aguas, cervezas, refrescos y café

White wine, red wine, waters, beers, soft drinks and coffee

**Precio: 42€ ,**

Price: 42€

El menu elegido tendrá la misma composición para todos los comensales

Copas y combinados de marcas estandar 7€ por copa

Para celebraciones consultar precio

The chosen menu will have the same composition for all diners

Drinks and combinations of standard brands € 7 per glass

For celebrations consult price

## ENTRANTES CENTRO MESA

STARTERS TO SHARE

Tabla de jamón y queso de nuestra tierra

Ham and cheese board from our land

Ensaladilla rusa con ventresca y polvo de aceituna

Russian salad with tuna belly and olive powder

Sepia a la plancha sobre ensalada de wakame y sésamo con aliño de ajos tiernos

Grilled cuttlefish on wakame and sesame salad with tender garlic dressing

Crujiente de carrillera estofada con setas y compota de manzana verde

Crispy stewed beef cheek with mushrooms and apple compote

**PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:** (mesa completa, máximo dos opciones)

MAIN DISH TO CHOOSE: (full table, maximum two options)

Paella de fideos marineros

Seafood noodle paella

Arroz del senyoret

Seafood paella

Paella Valenciana de pollo, conejo y caracoles

Valencian paella of chicken, rabbit and snails

Arroz meloso de bogavante (suplemento 6€)

Mellow or dry lobster rice (supplement 6€)

Bacalao fresco confitado con ajo y laurel sobre verduras escalibadas

Fresh cod confit with garlic and bay leaf on roasted vegetables

Carillera de ternera asada a baja temperatura sobre cremoso de patata

Roasted beef cheek at low temperature on creamy potato

## POSTRE A ELEGIR ENTRE:

DESSERT TO CHOOSE:

Torrija de azúcar de caña con helado casero de leche merengada

Cane sugar toast with homemade meringue milk ice cream

○

Sorbete de limón con fruta fresca

Lemon sorbet with fresh fruit

## BODEGA SELECCIÓN DEL TRIDENTE

TRIDENT SELECTION WINERY

Vino blanco, vino tinto, aguas, cervezas, refrescos y café

White wine, red wine, waters, beers, soft drinks and coffee

**Precio: 46€**

Price: 46€

El menu elegido tendrá la misma composición para todos los comensales

Copas y combinados de marcas estandar 7€ por copa

Para celebraciones consultar precio

The chosen menu will have the same composition for all diners

Drinks and combinations of standard brands € 7 per glass

For celebrations consult price

HOTEL NEPTUNO PLAYA VALENCIA - Paseo de Neptuno, 2 - Playa de Valencia – telf.963 567 777 -

www.hotelneptunovalencia.com