

ENTRANTES CENTRO MESA

STARTERS TO SHARE

Tabla de jamón y embutido ibérico

Ham and Ibérico cured meats board

Ensaladilla rusa con ventresca y polvo de aceituna

Russian salad with tuna belly and olive powder

Cazuelita de Gambón al ajillo

Shrimp casserole with garlic

Crujiente de rabo de toro con compota de manzana

Crispy oxtail with applesauce

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:

Tarta de chocolate y almendra

Chocolate cake with almond

O

Macedonia de fruta fresca con helado de limón

Fresh fruit salad with lemon ice cream

BODEGA SELECCIÓN DEL TRIDENTE:

TRIDENT SELECTION WINERY:

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

White wine, red wine, water, 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

MENÚ BUSINESS 2

2025/26

ENTRANTES CENTRO MESA

STARTERS TO SHARE

Tabla de jamón y embutido ibérico

Ham and Ibérico cured meats board

Ensalada de tomate con ventresca

Tomato salad with tuna belly

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

Croqueta de Txangurro

Sea spider croquette

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:

Torrija de azúcar de caña con helado casero de leche merengada

Cane sugar toast with homemade meringue milk ice cream

○

Macedonia de fruta fresca con helado de limón

Fresh fruit salad with lemon ice cream

BODEGA SELECCIÓN DEL TRIDENTE

TRIDENT SELECTION WINERY

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

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

Precio: 47€

Price: 47€

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