

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 :

Ensalada de Burratina con pesto, polvo de aceitunas y ventresca de atún DGH

Burratina Salad with pesto, olive powder and tuna belly / Salade de Burratina au pesto, poudre d'olive et ventreche de thon / Amanida de Burratina amb pesto, pols d'olives i ventresca de tonyina

Nuestra ensaladilla rusa con ventresca CDG

"Our Russian salad" with tuna belly / Notre salade russe au ventreche de thon/

La nostra ensaladilla russa amb ventresca

Calamar a la plancha con verduritas al wok DF

Grilled squid with wok vegetables / Calamar grillé et légumes cuisinies au wok/

Calamar a la plantxa amb verduretes al wok

Buñuelo de bacalao, con "all-i-oli" ACDG

Cod fritter, with garlic sauce / Beignet de morue avec sauce "all-i-oli" / Bunyol de bacallà amb "all-i-oli"

Coca al horno con verduras escalivadas, chistorra y bacon A

Oven-baked flatbread with roasted vegetables, chistorra sausage, and bacon/ Coca traditionnelle cuite au four, garnie de légumes grillés, de chistorra et de bacon/ Coca al forn amb verdures escalivades, xistorra i bacon

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 de pollo, conejo y caracoles N

Paella with chicken, rabbit, snails

Paella au poulet, lapin et scargots

Paella valenciana

Arroz del senyoret BDN

Seafood paella

Paella aux fruits de la mer

Arròs del senyoret

Fideos mariners ABDN

Seafood noodles

Nouilles aux fruits de la mer

Fideus 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.

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/nuts/fruits/a coque I apio/celery/céleri J mostaza/mustard/moutard

K sésamo/sesame/sésame L sulfitos/sulphites/sulfites M altramuces/lupin bean/lupin

N moluscos/mollusc/mollusques

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):

Ensalada de Burratina con pesto, polvo de aceitunas y ventresca de atún DGH

Burratina Salad with pesto, olive powder and tuna belly / Salade de Burratina au pesto, poudre d'olive et ventrèche de thon / Amanida de Burratina amb pesto, pols d'olives i ventresca de tonyina

Nuestra ensaladilla rusa con ventresca CDG

"Our Russian salad" with tuna belly / Notre salade russe au ventrèche de thon/

La nostra ensaladilla russa amb ventresca

Calamar a la plancha con verduritas al wok DF

Grilled squid with wok vegetables / Calamar grillé et légumes cuisinés au wok/

Calamar a la planxa amb verduretes al wok

Buñuelo de bacalao, con "all-i-oli" ACDG

Cod fritter, with garlic sauce / Beignet de morue avec sauce "all-i-oli" / Bunyol de bacallà amb "all-i-oli"

Coca al horno con verduras escalivadas, chistorra y bacon A

Oven-baked flatbread with roasted vegetables, chistorra sausage, and bacon/ Coca traditionnelle cuite au four, garnie de légumes grillés, de chistorra et de bacon/ Coca al forn amb verdures escalivades, xistorra i bacon

Plato principal a elegir entre:

Main dish to choose:

Plat principal à choisir:

Plat principal a triar entre:

Lomo de corvina con verduras salteadas BDN

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 BDNG

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 FK

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 FKG

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.

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/nuts/fruits/a coque I apio/celery/céleri J mostaza/mustard/moutard
K sésamo/sesame/sésame L sulfitos/sulphites/sulfites M altramuces/lupin bean/lupin
N moluscos/mollusc/mollusques

Entrantes fríos

Cold starters - Entrées froides - Entrants freds

Nuestra ensaladilla rusa con ventresca ^{CDG} 9€

"Ensaladilla rusa" Neptune style with tuna

"Salade russe" façon Neptune avec de la ventrèche de thon

La nostra ensaladilla russa amb ventresca

Ensalada Tridente con tomate valenciano, 17€

ventresca de atún y salazones ^D

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, 11€

cebolla, pepino, atún y huevo ^{CD}

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 ^{ACDGHJ} 15€

Caesar salad with beicon, chicken and parmesan

Salade César avec du bacon, poulet et parmesan

Amanida César amb bacon, pollastre i parmesà

Tabla de jamón 100 g 19€

Ham board 100 g

Plateau de jambon 100 g

Plat de pernil 100 g

Verduras escalivadas con ahumados ^{CD} 17€

Scalded vegetables with smoked

Légume blanchie avec fumé

Verdures escalivades amb fumats

Servicio de pan (por persona) ^A 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) ^{ACD} 2€

Toasted bread with tomato and "all i oli" (per person)

Pain grillé à la tomate et "all 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) ABCDG 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 artisanales (4 pièces)

Croquetes artesanals (4 peces)

Buñuelo de bacalao, con "all-i-oli" (2 piezas) ACDG 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€

AFL

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'ail

Pata de pulpo asada con aceite de humo y 20€

Pimentón sobre cremoso vegetal BDGN

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 DFN 18€

Grilled squid with wok vegetables

Calamar grillé et légumes cuisinés au wok

Calamar a la planxa amb verdures al wok

Entrantes calientes

Hot starters – Entrées - Entrants calents

Puntilla crujiente rebozada ABDN 12€
Crispy battered baby squid ; Calamar panée croustillante;
Puntilla cruixent arrebossada

**Sepia a la plancha con ensalada de wakame y
sésamo** DKLN 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 pieces)
Rotllo vegan amb fideus de vidre i chutney de mango (2 peces)

**Fingers de pollo marinado en menta y yogur con salsa
barbacoa casera** AG 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 CG 9€
Fried potatoes with our spicy sauce
Pommes de terre frites et sauce épicée
Les nostres creïlles braves

Calamar a la andaluza ADN 15€
Andalousian 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 BDN 18€

Seafood paella

Paella de fruit de mer

Arròs del senyoret

Arroz negro BDN 18€

Black rice paella

Paella de riz noir

Arròs negre

Paella valenciana de pollo, conejo y caracoles N 17€

Valencian paella with farmyard chicken, rabbit and snails

Paella valencienne avec poulet fermier, lapin et escargots

Paella valenciana

Paella de verduras 16€

Paella with vegetables

Paella aux légumes

Paella de verdures

Paella de marisco BDN 20€

Seafood paella with shellfish

Paella aux fruits de mer et crustacés

Paella de marisc

Paella o meloso de langosta BDN 30€

Paella or creamy rice with lobster

Paella ou riz crémeux avec homard

Paella o melós de llagosta

Paella o meloso de bogavante BDN 28€

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 BDN 18€
Seafood creamy rice
Riz crémeux aux fruits de mer
Melós mariner

Meloso de secreto ahumado, setas y trufa negra 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 ABDN 16€
Seafood paella with noodles
Paella de nouilles aux fruits de mer
Paella de fideus mariners

Sopa de pescado con fideos ABDN 10€
Fish soup with noodles
Soupe de poisson et nouilles
Sopa de peix amb fideus

Lasaña boloñesa ACG 13€
Lasagna bolognese
Lasagnes à la bolognaise
Lasanya bolonyesa

Pescado

Fish – Poisson - Peix

Cazuela de bacalao fresco confitado con ajo y laurel sobre verduras escalivadas ^{BD} 17€

Fresh cod casserole confit with garlic and bay leaf on roasted vegetables
Casserole de morue fraîche confite à l'ail et à la feuille de laurier sur légumes rôtis
Cassola de bacallà fresc confitat amb all i lloer sobre verdures escalivades

Salmón fresco a la plancha sobre cremoso de patata especiado, rúcula y tomate con aliño de lima ^{BDG} 17€

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 ^{BDN} 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 19€

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 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 ^{FKG} 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

Tiramisú con helado de café ACGH	7€
Tiramisu with coffee ice cream	
Tiramisu avec glace au café	
Tiramisú amb gelat de café	
Torrija con helado de leche merengada ACGH	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	6€
(apto celiacos) ACGH	
Brownie with vanilla ice cream	
Brownie avec glace à la vanille	
Brownie de xocolata amb gelat de vainilla	
Macedonia de fruta fresca con helado de limón CGH	5€
Fruit salad with lemon ice cream	
Salade de fruits frais avec glace à citron	
Macedònia de fruita fresca amb gelat de llima	
Selección de helados CEGH	5€
Selection of ice creams	
Sélection de glaces	
Selecció de gelats	
Sorbete de limón al cava L	5€
Lemon sorbet with cava	
Sorbet de citron au cava	
Sorbet de llimona al cava	
Cheese cake con frutos rojos ACGH	6€
Cheese cake with berries	
Gâteau au fromage aux fruits rouges	
Cheese cake amb fruits vermells	

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	

Cava

NODUS BRUT NATURE	20€
VEGALFARO BRUT NATURE RES. ECOLÓGICO	30€
DOMINIO DE LA VEGA RESERVA ESPECIAL	30€
PAGO DE THARSYS ROSE MILLESIME	30€
TANTUM ERGO PINOT NOIR ROSÉ	36€
RECAREDO TERRERS (D.O.CORPINNAT)	36€

Champagne

ANDRÉ CLOUET GR. CRU G. RÈS. "BLANC DE NOIRES"	45€
MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL	60€
VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ	80€
CLAUDE CAZALS CUVÉE ROSÉ GRAND CRU	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 lías 25€

LAGAR DE CERVERA, albariño 24€

TERRAS GAUDA, albariño, caiño, loureiro 24€

D.O. Ribeiro

SON DE ARRIERO "SELECCIÓN AÑADAS", treixadura, lado, loureiro 39€

EL PARAGUAS ATLÁNTICO, treixadura, godello, albariño 32€

D.O. Valdeorras

LOURO, godello 28€

D.O. Bierzo

MENGOBA SOBRE LIAS, godello 28€

D.O. Rueda

BELONDRAGE Y LURTON, verdejo fermentado en barrica 50€

FINCA MONTEPEDROSO, verdejo sobre lías 19€

D.O. VT Castilla y León

FINCA CARAVALLAS, verdejo sobre lías 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€

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 Valldepusa

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 46€

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA, tinto fino 40€

PORTIA ROBLE, tinto fino 19€

VALDUERO UNA CEPA, tinto fino 40€

MALLEOLUS, tinto fino 42€

HACIENDA MONASTERIO, tinto fino, cabernet, merlot 48€

PRUNO, tinto fino, cabernet 25€

D.O. Pago de Arinzano

LA CASONA DE ARINZANO, tempranillo, merlot 34€

D.O. Rioja

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

D.O. Navarra

<i>DOMAINES LUPIER EL TERROIR, garnacha</i>	<i>30€</i>
---	------------

D.O. Ribeira Sacra

<i>GUIMARAO CAMIÑO REAL, mencia, brancellao, bouson, caiño</i>	<i>26€</i>
--	------------

D.O. Valle de la Orotava

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

Mendoza / Argentina

<i>CATENA ZAPATA "LA CONSULTA", malbec</i>	<i>26€</i>
--	------------

Cócteles con alcohol

	jarra	copa
TINTO DE VERANO vino, gaseosa, limón, hielo	10€	5€
SANGRIA vino tinto, brandy, triple seco, refresco de limón	15€	8€
AGUA DE VALENCIA zumo naranja, vodka, ginebra, triple seco, cava	20€	10€
KIR ROYAL crema de cassis, cava		5€
APEROL SPRITZ aperol, cava		9€
CAMPARI ORANGE campari, zumo de naranja		9€
NEGRONI vermú, campari, ginebra		9€
BLOODY MARY zumo tomate, limón, vodka, tabasco, perrins, sal, pimienta	9€	
MOJITO lima, hierbabuena, ron, soda	10€	
MARGARITA tequila, triple seco, limón	12€	
CAIPIRINHA cachaça, lima, soda	12€	
PIÑA COLADA piña, coco, ron	12€	
DAIQUIRI ron, limón 1234	12€	
WHISKY SOUR bourbón, limón	12€	
SEX ON THE BEACH naranja, melocotón, vodka, triple seco, granadina	12€	
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€



Todos nuestros precios se expresan en Euros y tienen el IVA incluido

All our prices are expressed in Euros and have VAT included

Tous nos prix sont exprimés en Euros et incluent la TVA

Tots els nostres preus s'expressen en Euros 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/célieri
J mostaza/mustard/moutard K sésamo/sesame/sésame L sulfitos/sulphites/sulfites
M altramuces/lupin bean/lupins / N moluscos/mollusc/mollusques

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 tres entre:

Individual starters to choose 2 between / Entrées individuelles au choix 2 parmi / Entrants individuels a triar 2 entre:

Ensalada valenciana vegana

Vegan Valencian Salad / Salade valencienne végétalienne / Amanida valenciana vegana

Escalivada 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 AF

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 FK

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 creïlles 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 A

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 AK

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