

MENÚ SEMANA FALLERA 2026

(13/03/26 – 18/03/26)

ENTRANTES (elegir 3 para mesa completa)

STARTERS (choose 3 for the whole table)

Ensalada de tomate Valenciano con salazones DHI

Trident salad with valencian tomato and pickles

Buñuelo de Bacalao con All-i-oli ACDG

Cod fritter, with garlic sauce

Coca de Dacsa con Verduras escalivadas y "cansalà" ACGH

Oven-baked cake with "escalivada" vegetables and "cansalà"

Croqueta artesana de Jamón Ibérico ABCFGJ

Homemade Iberian Ham Croquette

Sepia a la plancha con algas wakame y sésamo DKLN

Grilled cuttlefish, wakame salad and sesame seeds

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

MAIN DISH TO CHOOSE: (maximum two options per table)

Arroz del "Senyoret" BCDILN

Seafood paella

Paella Valenciana de pollo, conejo y caracoles CILN

Paella with chicken, rabbit, snails

Paella de Verduras I

Vegetable paella

Paella de Fideos Marineros ABCDILN

Seafood paella with noodles

Arroz Meloso con bogavante (suplemento 6 € p.p.) BCDILN

Creamy rice with lobster (€6 supplement p.p.)

Salmón fresco a la plancha, sobre cremoso de patata especiado y cítricos BDGN

Grilled fresh salmon on creamy seasoned potato and citrus

Carrillada de ternera estofada en su jugo, sobre cremoso de patata FKG

Stewed beef cheek on creamy potato

POSTRE A ELEGIR:

DESSERT TO CHOOSE:

Crema de almendra, calabaza asada y chocolate ACFGH

Almond Cream with Roasted Pumpkin and Chocolate

O

Macedonia de fruta fresca con helado de limón CGH

Fruit salad with lemon ice cream

Precio por persona 30 € Bebida no incluida

Price per person: € 30 Drinks not included

HOTEL NEPTUNO PLAYA & SPA VALENCIA

Paseo de Neptuno, 2 - Playa de Valencia - telf.963 567 777 - www.hotelneptunovalencia.com