



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

Tomate valenciano con cebolla morada, queso feta y boquerones en vinagre con aliño de mostaza, miel y orégano DFGJ

Valencian tomato with red onion, feta cheese, and marinated anchovies in vinegar, dressed with mustard, honey, and oregano vinaigrette
Tomate valencienne avec oignon rouge, fromage feta et anchois marinés au vinaigre, assaisonnés d'une vinaigrette à la moutarde, au miel et à l'origan

Nuestra ensaladilla rusa ACDGJ

"Ensaladilla rusa" Neptuno style/"Salade russe" façon Neptuno

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

Cod fritter with garlic sauce (2 pieces)/ Beignet de morue avec sauce alioli (2 pièces)

Nuestras patatas bravas CGL

Fried potatoes with our spicy sauce / Pommes de terre frites et sauce épicée

Clóchinas valencianas al vapor con ajo y limón LN

Steamed Valencian mussels with garlic and lemon / Moules valenciennes à la vapeur avec ail et citron

*** Plato principal a elegir entre, (paellas mínimo dos personas)**

Main dish to choose: (paellas min.2 people); Plat principal à choisir: (paellas min 2 personnes)

Paella valenciana de pollo, conejo y caracoles CILN

Valencian paella with chicken, rabbit, snails/ Paella valenciana au poulet, lapin et scargots

Arroz del senyoret BCDILN

Seafood paella/ Paella aux fruits de mer

Fideos marineros ABCDILN

Seafood noodles/ Nouilles aux fruits de mer

Paella de verduras I

Vegetable paella/ Paella aux légumes

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

Grilled fresh salmon on creamy spiced potato and citrus
Saumon frais grillé sur pomme de terre crémeuse épicée at agrumes

Carrillada de ternera estofada al vino tinto sobre cremoso de patata FGKIL

Stewed beef cheek in red wine on creamy potato
Joue de veau mijotée au vin rouge sur un écrasé de pommes de terre crémeux

*** Postre del Tridente**

Tridente dessert / Dessert du chef

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

Entrantes individuales a elegir tres entre:

Individual starters to choose 3 between / Entrées individuelles au choix 3 parmi / Entrants individuals a triar 3 entre:

Ensalada valenciana vegana I

Vegan Valencian Salad / Salade valencienne végétalienne / Amanida valenciana vegana

Coca de verduras escalivadas A I

Oven-baked flatbread with vegetables/ Coca traditionnelle de légumes/ Coca al forn amb verdures escalivades

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, mínimo dos personas)

Main course to choose from (rice and noodles, minimum two people)

Plat principal au choix (minimum deux personnes)

Principal a triar entre (arrossos i fideus, 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

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 helado de limón

Fruit salad with lemon ice cream, salade de fruits avec glace au citron, macedònia de fruita amb gelat de llima

ESTE MENÚ SE SIRVE DE 12 A 20 HORAS
THIS MENU IS SERVED FROM 12 TO 8 P.M.