



TRIDENTE

RESTAURANTE DEL NEPTUNO

I

Todos nuestros precios se expresan en €uros y tienen el IVA incluido

All our prices are expressed in €uros and have VAT included

Tous nos prix sont exprimés en €uros et incluent la TVA

Tots els nostres preus s'expressen en €uros 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/céleri
J mostaza/mustard/moutard K sésamo/sesame/sésame L sulfitos/sulphites/sulfites
M altramuces/lupini 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

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) ACDGJ

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

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 FGIKL

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.

Entrantes fríos

Cold starters - Entrées froides - Entrants freds

Nuestra ensaladilla rusa ACDGJ "Ensaladilla rusa" Neptuno style "Salade russe" façon Neptuno La nostra ensaladilla russa	9€
Ensalada Tridente con tomate valenciano, ventresca de atún y salazones DHI Tridente salad with valencian tomato, tuna fillet and pickles Salade Tridente avec tomate valencien et filet de thon marinée Amanida Trident amb tomaca valenciana, ventresca de tonyina i salaons	18€
Ensalada valenciana con lechuga, tomate, 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, tomaca, ceba, cogombre, tonyina i ou	11€
Ensalada César con beicon, pollo y parmesano ACDFGHJ Caesar salad with bacon, chicken and parmesan Salade César avec du bacon, poulet et parmesan Amanida César amb bacon, pollastre i pamesà	15€
Tabla de jamón 100 g Ham board 100 g Plateau de jambon 100 g Plat de pernil 100 g	19€
Servicio de pan (por persona) A Bread service (per person) Service de pain (par personne) Servei de pa (per persona)	1€
Pan tostado con tomate y all i oli (por persona) ACD Toasted bread with tomato and "all i oli" (per person) Pain grillé à la tomate et "all oli" (par personne) Pa torrat amb tomaca i all i oli (per persona)	2,5€

Entrantes calientes

Hot starters – Entrées - Entrants calents

Croquetas artesanas (4 piezas) ABCFGJ Homemade croquettes (4 pieces) Croquettes artisanales (4 pièces) Croquetes artesanals (4 peces)	10€
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) Bunyol de bacallà, amb "all-i-oli" (2 peces)	7€
Crujiente de carrillera con compota de manzana (4 piezas) ACFG Crunchy cheek with apple compote (4 pieces) Joue croquante avec compote de pommes (4 pièces) Cruixent de carrillera amb compota de poma (4 peces)	10€
Cazuelita de gambón al ajillo BDL Shrimp casserole with garlic Casserole de crevettes à l'ail Cassoleta de gambó a l'ail	15€
Calamar a la plancha con verduritas al wok DFIKN Grilled squid with wok vegetables Calamar grillé et légumes cuit au wok Calamar a la planxa amb verduretes al wok	18€
Boquerones fritos AD Fried anchovies Anchois frits Seitons fregits	10€
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	12€

...

Entrantes calientes

Hot starters – Entrées - Entrants calents

<p>Puntilla crujiente rebozada <small>ABDN</small> Crispy battered baby squid Mini calamar panée croustillante Puntilla cruixent arrebossada</p>	12€
<p>Sepia a la plancha con ensalada de wakame y sésamo <small>DKLN</small> Grilled cuttlefish, wakame salad and sesame seeds Seiche grillée, salade de wakame et grains de sésame Sèpia a la planxa amb amanida de wakame i sèsam</p>	16€
<p>Coca de verduras escalivadas (2 piezas) <small>AFKL</small> Oven-baked flatbread with vegetables (2 pieces) Coca traditionnelle de légumes (2 pièces) Coca al forn amb verdures escalivades (2 peces)</p>	8€
<p>Fingers de pollo caseros con salsa barbacoa <small>ACFGJL</small> Homemade chicken fingers with barbecue sauce Fingers de poulet avec sauce barbecue Fingers de pollastre casolans amb salsa barbacoa</p>	10€
<p>Nuestras patatas bravas <small>CGL</small> Fried potatoes with our spicy sauce Pommes de terre frites et sauce épicée Les nostres patates braves</p>	9€
<p>Calamar a la andaluza <small>ADN</small> Andalusian style Mediterranean squid Calamar à l'andalouse Calamar a l'andalusa</p>	15€

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 BCDILN 18€

Seafood paella

Paella de fruit de mer

Arròs del senyoret

18€

Arroz negro BCDILN

Black rice paella

Paella de riz noir

Arròs negre

Paella valenciana de pollo, conejo y caracoles CILN 17€

Valencian paella with farmyard chicken, rabbit and snails

Paella valencienne avec poulet fermier, lapin et escargots

Paella valenciana

Paella de verduras I 16€

Paella with vegetables

Paella aux légumes

Paella de verdures

Paella de marisco BCDILN 20€

Seafood paella with shellfish

Paella aux fruits de mer et crustacés

Paella de marisc

Meloso marinero BCDILN 18€

Seafood creamy rice

Riz crémeux aux fruits de mer

Melós mariner

.....

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

Paella o meloso de bogavante BCDILN 28€

Paella or creamy rice with lobster

Paella ou riz crémeux avec homard

Paella o melós de Illamàntol

Paella o meloso de langosta BCDILN 30€

Paella or creamy rice with lobster

Paella ou riz crémeux avec homard

Paella o melós de llagosta

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 ABCDILN 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

Pescado

Fish – Poisson - Peix

Salmón fresco a la plancha,
sobre cremoso de patata especiado y cítricos ^{BDGN} 17€
Grilled fresh salmon on creamy seasoned potato and citrus
Saumon frais grillé sur pomme de terre crémeuse épicée et agrumes
Salmó fresc a la planxa sobre cremós de creïlla especiat i cítrics

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 22€
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 temperature lacquered soy and sesame
Côtelettes ibériques rôties à basse température laqué soja et sésame
Costelles de ibèric rostides a baixa temperatura lacat de soja i sèsam

Carrillada de ternera estofada en su jugo,
sobre cremoso de patata ^{FKG} 18€
Stewed beef cheek on creamy potato
Joue de veau mijotée sur un écrasé de pommes de terre crémeux;
Carrillada de vedella estofada sobre cremós de creïlla

Postres - Dessert

Tiramisú con helado de café ACGH	7€
<i>Tiramisù with coffee ice cream</i>	
<i>Tiramisù avec glace au café</i>	
<i>Tiramisù amb gelat de café</i>	
Torrija con helado de leche merengada ACGH	7€
<i>French toast with cinamon milk ice cream</i>	
<i>Pain perdu à la crème glacée au lait</i>	
<i>Torrija amb gelat de llet merengada</i>	
Brownie de chocolate con helado de vainilla (apto celiacos) ACGH	6€
<i>Brownie with vanilla ice cream</i>	
<i>Brownie avec glace à la vanille</i>	
<i>Brownie de xocolata amb gelat de vainilla</i>	
Macedonia de fruta fresca con helado de limón CGH	5€
<i>Fruit salad with lemon ice cream</i>	
<i>Salade de fruits avec glace à citron</i>	
<i>Macedònia de fruita fresca amb gelat de llima</i>	
Selección de helados CEGH	5€
<i>Selection of ice creams</i>	
<i>Sélection de glaces</i>	
<i>Selecció de gelats</i>	
Sorbete de limón al cava L	5€
<i>Lemon sorbet with cava</i>	
<i>Sorbet de citron au cava</i>	
<i>Sorbet de llima al cava</i>	

Cafés especiales - Special coffees

Carajillo	3€	Normando	8€
<i>Café, licor</i>		<i>Café, calvados, nata</i>	
Cremaet	4€	Azteca	8€
<i>Café, ron, limón, canela</i>		<i>Café, tequila, nata</i>	
Irlandés	8€	Jamaicano	8€
<i>Café, whisky irlandés, nata</i>		<i>Café, Tía Maria, ron, nata</i>	

Cava

NODUS BRUT NATURE	20€
VEGALFARO BRUT NATURE RES. ECOLÓGICO	30€
DOMINIO DE LA VEGA RESERVA ESPECIAL	30€
PAGO DE THARSYS ROSÉ MILLÉSIMÉ	30€
TANTUM ERGO PINOT NOIR ROSÉ	36€
GRAMONA IMPERIAL (D.O.CORPINNAT)	40€

Champagne

ANDRÉ CLOUET GR. CRU G. RÈS. "BLANC DE NOIRES"	48€
CLAUDE CAZALS CUVÉE ROSÉ GRAND CRU	58€
MOËT & CHANDON BRUT IMPÈRIAL	60€
VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ	80€

Vino ROSADO

D.O. Utiel - Requena

CAPRASIA, bobal, merlot

18€

D.O. Valencia

LES PRUNES, mandó

22€

Vino BLANCO

D.O. Valencia

CULLEROT, px, verdil, chardonnay, macabeo

20€

CLOS DE LÔM, malvasia

21€

HUELLA MERSEGUERA, merseguera

18€

Vino de finca

OCHO ENCINAS, chardonnay, fermentado en barrica

36€

D.O. P. Terrerazo

MESTIZAJE, merseguera, viognier, malvasía

21€

FINCA CALVESTRA, merseguera

28€

Pago de los Balagüeses

PAGO DE LOS BALAGÜESES, chardonnay

32€

D.O. Utiel - Requena

NODUS, chardonnay fermentado en barrica 21€

CERAMIC SAUVIGNON, Sauvignon blanc fermentado en barrica 18€

D.O. Alicante

PEPE MENDOZA, moscatel, macabeo, airen 22€

Vino sin D.O. (La Roda)

DEHESA DE LUNA, garnacha blanca 21€

D.O. Rias Baixas

PAZO DE SEÑORANS, albariño 26€

LUSCO, albariño sobre lías 25€

TERRAS GAUDA, albariño, caiño, loureiro 25€

D.O. Ribeiro

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

EL PARAGUAS ATLÁNTICO, treixadura, godello, albariño 33€

D.O. Valdeorras

LOURO, godello 29€

D.O. Bierzo

MENGOBA SOBRE LIAS, godello 28€

D.O. Rueda

BELONDRADE Y LURTON, verdejo fermentado en barrica 50€

D.O. VT Castilla y León

FINCA CARAVALLAS, verdejo sobre lías 21€

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. Tierra de Extremadura

HABLA DE TI, sauvignon blanc 21€

D.O. Lanzarote

EL GRIFO, malvasía volcánica 28€

Vino TINTO

D.O. Valencia

	45€
CASA LAS MONJAS , monastrell viejo	21€
LES ALCUSES, cab. sauvignon, tempranillo, syrah, monastrell	30€
MADURESA, monastrell, cariñena	32€
CASALABOR, arco	24€
SAFRÁ mandó, monastrell, garnacha tintorera	26€
RAFAEL CAMBRA I, monastrell	36€
CLOS DE GALLUR, tempranillo, syrah, cab. sauvignon	24€
LA FORCALLÁ DE ANTONIA, forcallá	23€
LA COMARCAL "GRILLAT", monastrell, garnacha	

Vino de finca

	42€
OCHO ENCINAS, cabernet, merlot	

Pago de los Balagueses

	32€
PAGO DE LOS BALAGUESES, syrah	

D.O. Pago el Terrerazo

	38€
FINCA TERRERAZO, bobal	

D.O. Utiel - Requena

	36€
MÓN, bobal centenario	23€
NODUS, merlot	

Requena sin D.O. (Los Pedrones)

	22€
LLUVIA, garnacha, bobal, royal	

D.O. Alicante

PEPE MENDOZA, monastrell, syrah, alicante bouschet 23€

D.O. Castilla y León

MAURO, tempranillo, syrah, garnacha 48€

D.O. Bierzo

VALTUILLE CEPAS CENTENARIAS, mencia, a.bouschet, bastarde 55€

D.O. Jumilla

CASA CASTILLO LA TENDIDA, monastrell 24€

LA SERVIL, monastrell 35€

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 Valdepusa

MARQUES DE GRIÑÓN EMERITUS, caber., syrah, petit verdot 50€

D.O. Tierra de Extremadura

HABLA DEL SILENCIO, tempranillo, syrah, cabernet sauvignon 24€

D.O. Ribera del Duero

PAGO DE CARROVEJAS, tinto fino, cabernet sauvignon 48€

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA, tinto fino 40€

PORTIA ROBLE, tinto fino 20€

CORIMBO, tinto fino 32€

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>30€</i>
<i>LA MONTESA, garnacha, tempranillo</i>	<i>26€</i>
<i>SAN VICENTE, tempranillo peludo</i>	<i>54€</i>
<i>EL PUNTIDO, tempranillo</i>	<i>50€</i>
<i>RODA RESERVA, tempranillo, garnacha, graciano</i>	<i>38€</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>28€</i>
--	------------

Cócteles

	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		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€
PALOMA tequila, zumo de limón, Royal Bliss de pomelo		10€

Cócteles sin alcohol

SAN FRANCISCO naranja, limón, piña, melocotón, granadina	8€
MOJITO SIN ALCOHOL lima, hierbabuena, soda	8€