

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

**\* Tres entrantes, centro de mesa, a elegir entre (mesa completa):**  
3 starters to choose (entire table); 3 entrées à choisir (toute la table), 3 entrants a triar (taula 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 ventreche de thon / Amanida de Burratina amb pesto, pols d'olives i ventresca de tonyna

**Sepia a la plancha con ensalada de wakame y sésamo** DKLN  
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

**Croqueta de jamón artesana** ACDG  
Homemade ham croquette / Croquette artisanale au jambon / Croqueta de pernil artesana

**Nuestra ensaladilla rusa** ACDGJ  
"Ensaladilla rusa" Neptuno style / "Salade russe" façon Neptuno

**Boquerones fritos** AD  
Fried anchovies / Anchois frits / Seitons fregits

**Rollito de carrillera con compota de manzana y soja** ACGHF  
Cheek roll with apple compote and soy / Rouleau de joues à la compote de pommes et soja  
Rotllet de carrillera amb compota de poma i soja

**\* 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 et 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