



# 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](http://www.restaurantetridente.com) – [www.hotelneptunovalencia.com](http://www.hotelneptunovalencia.com)

## **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

# **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

<b>Nuestra ensaladilla rusa</b> ACDGJ "Ensaladilla rusa" Neptuno style "Salade russe" façon Neptuno La nostra ensaladilla russa	9€
<b>Ensalada Tridente con tomate valenciano, ventresca de atún y salazones</b> 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€
<b>Ensalada valenciana con lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún y huevo</b> 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€
<b>Ensalada César con beicon, pollo y parmesano</b> ACDFGHJ Caesar salad with bacon, chicken and parmesan Salade César avec du bacon, poulet et parmesan Amanida César amb bacon, pollastre i pamesà	15€
<b>Tabla de jamón 100 g</b> Ham board 100 g Plateau de jambon 100 g Plat de pernil 100 g	19€
<b>Servicio de pan (por persona)</b> A Bread service (per person) Service de pain (par personne) Servei de pa (per persona)	1€
<b>Pan tostado con tomate y all i oli (por persona)</b> 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

<b>Croquetas artesanas (4 piezas)</b> ABCFGJ Homemade croquettes (4 pieces) Croquettes artisanales (4 pièces) Croquetes artesanals (4 peces)	10€
<b>Buñuelo de bacalao, con "all-i-oli" (2 piezas)</b> 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€
<b>Crujiente de carrillera con compota de manzana (4 piezas)</b> 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€
<b>Cazuelita de gambón al ajillo</b> BDL Shrimp casserole with garlic Casserole de crevettes à l'ail Cassoleta de gambó a l'ail	15€
<b>Calamar a la plancha con verduritas al wok</b> DFIKN Grilled squid with wok vegetables Calamar grillé et légumes cuit au wok Calamar a la planxa amb verduretes al wok	18€
<b>Boquerones fritos</b> AD Fried anchovies Anchois frits Seitons fregits	10€
<b>Clóchinas valencianas al vapor con ajo y limón</b> 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><b>Puntilla crujiente rebozada</b> <small>ABDN</small> Crispy battered baby squid Mini calamar panée croustillante Puntilla cruixent arrebossada</p>	12€
<p><b>Sepia a la plancha con ensalada de wakame y sésamo</b> <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><b>Coca de verduras escalivadas (2 piezas)</b> <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><b>Fingers de pollo caseros con salsa barbacoa</b> <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><b>Nuestras patatas bravas</b> <small>CGL</small> Fried potatoes with our spicy sauce Pommes de terre frites et sauce épicée Les nostres patates braves</p>	9€
<p><b>Calamar a la andaluza</b> <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 <sup>BDGN</sup> 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 <sup>BDN</sup> 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 <sup>FK</sup> 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 <sup>FKG</sup> 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

<b>Tiramisú con helado de café</b> ACGH	7€
<i>Tiramisù with coffee ice cream</i>	
<i>Tiramisù avec glace au café</i>	
<i>Tiramisù amb gelat de café</i>	
<b>Torrija con helado de leche merengada</b> 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>	
<b>Brownie de chocolate con helado de vainilla</b> <b>(apto celiacos)</b> 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>	
<b>Macedonia de fruta fresca con helado de limón</b> 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>	
<b>Selección de helados</b> CEGH	5€
<i>Selection of ice creams</i>	
<i>Sélection de glaces</i>	
<i>Selecció de gelats</i>	
<b>Sorbete de limón al cava</b> 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

<b>Carajillo</b>	3€	<b>Normando</b>	8€
<i>Café, licor</i>		<i>Café, calvados, nata</i>	
<b>Cremaet</b>	4€	<b>Azteca</b>	8€
<i>Café, ron, limón, canela</i>		<i>Café, tequila, nata</i>	
<b>Irlandés</b>	8€	<b>Jamaicano</b>	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 lias 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€

*JOSÉ PERIENTE, verdejo* 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. 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 Balagüeses

	32€
PAGO DE LOS BALAGÜESES, 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 Valdepeusa*

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

## *D.O. Navarra*

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

## *D.O. Ribeira Sacra*

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

## *D.O. Valle de la Orotava*

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

## *Mendoza / Argentina*

<i>CATENA ZAPATA "LA CONSULTA", malbec</i>	28€
--	-----

# 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€