



Todos nuestros precios se expresan en Euros y tienen el IVA incluido

All our prices are expressed in Euros and have VAT included

Tous nos prix sont exprimés en Euros et incluent la TVA

Tots els nostres preus s'expressen en Euros 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/lupin 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, 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 ventrèche de thon / Amanida de Burratina amb pesto, pols d'olives i ventresca de tonyina

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 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

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 à 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 parmesà

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)	12€
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'all	15€
Calamar a la plancha con verduritas al wok DFIKN Grilled squid with wok vegetables Calamar grillé et légumes cuits au wok Calamar a la planxa amb verduretes al wok	18€
Boquerones fritos AD Fried anchovies Anchois frits Seitons fregits	10€

...

Entrantes calientes

Hot starters – Entrées - Entrants calents

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

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

Seafood creamy rice

Riz crémeux aux fruits de mer

Melós mariner

18€

.....

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 lllamàntol

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 12€

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 20€
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€
Tiramisù with coffee ice cream	
Tiramisù avec glace au café	
Tiramisù amb gelat de café	
Torrija con helado de leche merengada ACGH	7€
French toast with cinamon milk ice cream	
Pain perdu à la crème glacée au lait	
Torrija amb gelat de llet merengada	
Brownie de chocolate con helado de vainilla (apto celiacos) ACGH	6€
Brownie with vanilla ice cream	
Brownie avec glace à la vanille	
Brownie de xocolata amb gelat de vainilla	
Macedonia de fruta fresca con helado de limón CGH	5€
Fruit salad with lemon ice cream	
Salade de fruits avec glace à citron	
Macedònia de fruita fresca amb gelat de llima	
Selección de helados CEGH	5€
Selection of ice creams	
Sélection de glaces	
Selecció de gelats	
Sorbete de limón al cava L	5€
Lemon sorbet with cava	
Sorbet de citron au cava	
Sorbet de llima al cava	

Cafés especiales – Special coffees

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

Cava

NODUS BRUT NATURE	22€
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"	50€
CLAUDE CAZALS CUVÉE ROSÉ GRAND CRU	60€
MOËT & CHANDON BRUT IMPÈRIAL	64€
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, chardonay, fermentado en barrica

36€

D.O. P. Terrerazo

MESTIZAJE, merseguera, viognier, malvasía

21€

FINCA CALVESTRA, merseguera

30€

Pago de los Balagueses

PAGO DE LOS BALAGUESES, chardonnay

32€

D.O. Utiel - Requena

NODUS, chardonnay fermentado en barrica 22€

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 "ORIGENES", 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

EL PARAGUAS ATLÁNTICO, treixadura, godello, albariño 34€

D.O. Valdeorras

LOURO, godello 30€

D.O. Bierzo

MENGOBA SOBRE LIAS, godello 30€

D.O. Rueda

BELONDRADE Y LURTON, verdejo fermentado en barrica 50€

JOSÉ PERIENTE, verdejo 21€

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	28€
RAFAEL CAMBRA I, monastrell	
LA FORCALLÁ DE ANTONIA, forcallá	24€
LA COMARCAL "GRILLAT", monastrell, garnacha	23€

Vino de finca

OCHO ENCINAS, cabernet, merlot	42€
--------------------------------	-----

Pago de los Balagüeses

PAGO DE LOS BALAGÜESES, syrah	32€
-------------------------------	-----

D.O. Pago el Terrerazo

FINCA TERRERAZO, bobal	40€
------------------------	-----

D.O. Utiel - Requena

MÓN, bobal centenario	36€
NODUS, merlot	24€

Requena sin D.O. (Los Pedrones)

LLUVIA, garnacha, bobal, royal	22€
--------------------------------	-----

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. 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

MUGA, tempranillo, graciano, mazuelo	32€
LA MONTESA, garnacha, tempranillo	28€
SAN VICENTE, tempranillo peludo	54€
BERONIA EDICIÓN LIMITADA, tempranillo	21€
RODA RESERVA, tempranillo, garnacha, graciano	40€

D.O. Navarra

DOMAINES LUPIER EL TERROIR, garnacha	30€
--------------------------------------	-----

D.O. Ribeira Sacra

GUIMARAO CAMIÑO REAL, mencia, brancellao, bouson, caiño	26€
---	-----

D.O. Valle de la Orotava

SUERTES DEL MARQUES LA SOLANA, listan negro	28€
---	-----

Mendoza / Argentina

CATENA ZAPATA "LA CONSULTA", malbec	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€