

*

EL TRIDENTE DE NEPTUNO

COCINA MEDITERRÁNEA · BY THE SEA



PRECIOS CON IVA INCLUIDO

Disponible nuestra carta de alérgenos

Consulta con nuestro equipo las referencias de nuestra bodega

P/NEPTUNO 2- 963 567 777 - www.restaurantetridente.com - @ eltridentedeneptunorestaurante



TRIDENTE

C O C I N A M E D I T E R R Á N E A · B Y T H E S E A



Para comenzar

Para abrir boca, sin ninguna prisa

Nuestra ensaladilla rusa

Con ventresca y pan tostado

9 €

Ensalada Tridente de tomate valenciano

Con ventresca de atún y salazones (Disponible también 1/2 ración x 9.00€)

16 €

Ensalada de burratina al pesto

Con rúcula y tomates marinados. Precio por unidad

4,5 €

Coca de escalivada con atún

Por unidad

4,5 €

Tabla de jamón ibérico (100gr)

Con pan de cristal y tomate natural

22 €

Tartar de atún

Con aguacate, huevas de atún y aliño de soja y sésamo

22 €

Sardina ahumada sobre hojaldre crujiente

Con mayonesa de kimchi

4 €

Cesta de pan

Con tomate y all i oli

4 €

P/NEPTUNO 2- 963 567 777 - www.restaurantetridente.com - @ eltridentedeneptunorestaurante

Empezamos con calientes

Más sabor para compartir

Croquetas artesanas 4 unidades	12 €
Buñuelo de bacalao con all i oli 2 unidades	7 €
Gamba rayada al ajillo 8 unidades	16 €
Nuestras patatas bravas Con all i oli	9 €
Calamar a la plancha Dos versiones de un mismo producto	18 €
Calamar a la andaluza	15 €
Boquerones fritos	10 €
Puntilla crujiente rebozada	12 €
Sepia a la plancha Con alga wakame	16 €
Coca de Almussafes 1 unidad	4,5 €
Tellinas Salteadas al punto	12 €
Clóchinas En temporada	P.S.M.

TRIDENTE

S E G U I M O S D I S F R U T A N D O



De la tierra

Un poquito de tierra, mucho sabor

Entrecot de ternera

Con patatas y pimientos

22 €

Carrillada de ternera estofada

Sobre cremoso de patata

19 €

Del mar

Lo mejor del mediterráneo, a nuestra manera

Salmón fresco a la plancha

Sobre cremoso de patata

17 €

Lomo de corvina

Con verduras salteadas

17 €

Pescado de lonja del día

P.S.M.

P/NEPTUNO 2- 963 567 777 - www.restaurantetridente.com - @ eltridentedeneptunorestaurante

Arroces

Hechos con cariño · Mínimo para dos, precio por persona

Arroz del Senyoret Del mar, todo peladito	18 €
Arroz Negro Con la tinta del calamar	18 €
Paella valenciana Con pollo, conejo y caracoles	21 €
Paella de verduras Con productos de nuestra tierra	16 €
Paella de marisco Para chuparse los dedos	24 €
Meloso marinero Todo preparado muy fácil de comer	18 €
Paella o Meloso de bogavante Dos formas de cocinar, con mucho sabor	28 €
Paella o Meloso de langosta De nuestro Mediterráneo	32 €
Fideuà Con ajos tiernos	18 €
Fideuà de pato, setas y foie	21 €



El final más dulce

Siempre queda sitio para algo dulce

Tiramisú

Con helado de café

7 €

Torrija caramelizada

Con helado de leche merengada

7 €

Brownie de chocolate

Con helado de vainilla. *(Apto para celíacos)*

6 €

Macedonia de fruta fresca

Con helado de cítricos

5 €

Selección de helados

Consulta variedades

5 €

Sorbete de limón al cava

5 €

TRIDENTE

U N A S O B R E M E S A R E L A J A D A

Cafés y especialidades

El último placer de la mesa

Cafés Especiales

Irlandés Escocés Normando Azteca Jamaicano

8 €

Carajillo

Café y licor

3 €

Cremaet

Con canela

4 €

Digestivo

Chupito

3 €

Digestivo

Con hielo

4 €

P/NEPTUNO 2- 963 567 777 - www.restaurantetridente.com - @ eltridentedeneptunorestaurante

Bodega & cócteles

Para brindar por las cosas buenas



Copa de cava de bienvenida

Consultar referencias disponibles

4,5 €

Vino blanco / rosado / tinto

Selección por copas

Desde 4 €

Spritz mediterráneo

Aperitivo, burbujas y notas cítricas

9 €

Cóctel de autor

Pregunta por nuestra creación de temporada

12 €

Tinto de verano

Servido en copa

5 €

Sangría

Selección por copas

8 €

Agua de Valencia

De nuestros campos y nuestra alegría

10 €

P/NEPTUNO 2- 963 567 777 - www.restaurantetridente.com - @ eltridentedeneptunorestaurante

Cava

Nodus Brut Nature	22 €
Vegalfaro Brut Nature Res. Ecológico	30 €
Dominio De La Vega Reserva Especial	32 €
Pago De Tharsys Rosé Millésimé	30 €
Tantum Ergo Pinot Noir Rosé	36 €
Gramona Imperial (D.O. CORPINNAT)	42 €

Champagne

André Clouet Gr. Cru G. Rès. “Blanc De Noires”	52 €
Claude Cazals Cuvée Rosé Grand Cru	60 €
Moët & Chandon Brut Impèrial	65 €
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	21 €
— 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	30 €
Pago de los Balagüeses — PAGO DE LOS BALAGÜESES, 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, airén	22 €
Vino sin D.O. (La Roda) — DEHESA DE LUNA, garnacha blanca	21 €

D.O. Rías Baixas — PAZO DE SEÑORANS, albariño	26 €
— LUSCO, albariño sobre lías	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 — BELONDRAGE Y LURTON, verdejo fermentado en barrica	50 €
— JOSÉ PARIENTE, verdejo	22 €
D.O. Somontano — VIÑAS VERO GEWÜRZTRAMINER, gewürztraminer	22 €
D.O. Penedès — FINCA VILADELLOPS, xarel·lo fermentado en barrica	26 €
D.O. Txakoli de Álava — ASTOBIZA, ondarrabi zuri	20 €
D.O. Tierra de Extremadura — HABLA DE TI, sauvignon blanc	22 €
D.O. Lanzarote — EL GRIFO, malvasía volcánica	29 €

Vino tinto

D.O. Valencia — CASA LAS MONJAS, monastrell viejo	45 €
— LES ALCUSES, cabernet sauvignon, tempranillo, syrah, monastrell	21 €
— MADURESA, monastrell, cariñena	30 €
— CASALABOR, arco	32 €
— SAFRÁ, mandó, monastrell, garnacha tintorera	24 €
— RAFAEL CAMBRA I, monastrell	28 €
— 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	34 €
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 €
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	50 €
— PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA, tinto fino	42 €
— PORTIA ROBLE, tinto fino	20 €
— CORIMBO, tinto fino	34 €
— HACIENDA MONASTERIO, tinto fino, cabernet, merlot	50 €
— PRUNO, tinto fino, cabernet	25 €
D.O. Pago de Arínzano — 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	22 €
— RODA RESERVA, tempranillo, garnacha, graciano	40 €
D.O. Ribeira Sacra — GUIMARAO CAMIÑO REAL, mencia, brancellao, bousón, caiño	26 €
D.O. Valle de la Orotava — SUERTES DEL MARQUES LA SOLANA, listán negro	29 €
Mendoza / Argentina — CATENA ZAPATA “LA CONSULTA”, malbec	28 €

Cócteles

TINTO DE VERANO — vino tinto, gaseosa, limón, hielo · jarra / copa	10€ / 5€
SANGRÍA — vino tinto, brandy, triple seco, refresco de limón · jarra / copa	15€ / 8€
AGUA DE VALENCIA — zumo naranja, vodka, ginebra, triple s., cava · jarra / copa	20€ / 10€
KIR ROYAL — crema de cassis, cava	5€
APEROL SPRITZ — aperol, cava	9€
CAMPARI ORANGE — campari, zumo naranja	9€
NEGRONI — vermú, campari, ginebra	9€
BLOODY MARY — zumo de tomate, limón, vodka, tabasco, perrins, sal, pimienta	9€
MOJITO — lima, hierbabuena, ron, soda	10€
PALOMA — tequila, zumo de limón, Royal Bliss pomelo	10€
MARGARITA — tequila, triple seco, limón	12€
CAIPIRINHA — cachaça, lima, soda	12€
PIÑA COLADA — piña, coco, ron	12€
DAIQUIRI MARACUYÁ — ron, limón, fruta de la pasión	12€
WHISKY SOUR — bourbón, limón	12€
SEX ON THE BEACH — naranja, melocotón, vodka, triple seco, granadina	12€
LONG ISLAND ICE TEA — zumo de limón, ron, tequila, ginebra, vodka, triple seco, coca-cola	10€

Cócteles sin alcohol

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