

NEPTÜNO  
HOTEL  
| *hotel gastronómico*



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

*All prices of the menu are in Euros with VAT included*

## MENÚ DEL DÍA

De Lunes a Viernes *Monday to Friday*

**16€**

Fin de Semana/Festivos *Weekends/Holidays*

**18€**

- **Dos Entrantes del Día**

*Two Starters*

- **A elegir entre (choose one):**

*Mínimo para 2 personas  
Minimum for two people*

Paella Valenciana  
*Valencian paella*

Arroz del Senyoret  
*Seafood paella*

Paella de Fideos con rape y ajos tiernos  
*Paella with noodles, monkfish and garlic shoots*

- **Postre del día** *Dessert of the Day*

## MENÚ TRIDENTE 28€



- **Tres Entrantes del Día**

*Three Starters*

- **A elegir entre (choose one):**

*Mínimo para 2 personas  
Minimum for two people*

Paella Valenciana  
*Valencian paella*

Paella de Marisco  
*Seafood paella*

Arroz del Senyoret  
*Seafood traditional paella*

Arroz Negro  
*Black rice paella*

Paella de Fideos  
*Paella with noodles*

Paella de Verduras  
*Paella with vegetables*

Caldoso: pollo, pato y conejo  
*Soupy rice: chicken, duck & rabbit*

Meloso Marinero  
*Seafood creamy rice*

- **Postre del día** *Dessert of the Day*

Agua, Refresco, Cerveza o Vino  
*Mineral water, Beer or Wine*

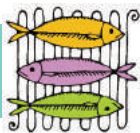
# tapas



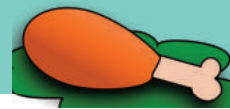
	€
Ensaladilla Rusa Neptuno con teja de pipas y amapola <sup>CJDG</sup> <i>"Ensaladilla Rusa" Neptuno style with sunflower seeds &amp; poppy seeds</i>	7.5
Patatas en nuestra Salsa Brava <sup>ACG</sup> <i>"Patatas bravas" Fried potatoes with our spicy sauce</i>	7
Estofado de chipirones con habitas <sup>DB</sup> <i>Stewed baby cuttlefish with broad beans</i>	9
Sepia plancha con mayonesa y ensalada de sésamo y wakame <sup>DCK</sup>	10
<i>Grilled Cuttlefish, mayonnaise and salad with sesame seeds and wakame</i>	
Calamar frito a la andaluza y mayonesa de lima <sup>DABGC</sup>	10
<i>Andalusian style Mediterranean squid with lime mayonnaise</i>	
Jamón de bellota Iberian acorn ham	20
Wok de verduritas de temporada, jamón ibérico y calamar <sup>JFKD</sup>	14
<i>Wok: squid with seasonal vegetables and Iberian ham</i>	
Fingers de pollo marinado con salsa barbacoa hecha en casa <sup>AG</sup>	9
<i>Chicken fingers with homemade barbecue sauce</i>	
Tortilla de patata y cebolla Omelette with potato and onion <sup>C</sup>	8
Croquetas artesanas (precio por unidad) <sup>AGC</sup>	2.5
<i>Homemade croquettes (unit price)</i>	
Rollito de pato y setas con confitura de manzana, y chips de plátano <sup>AF</sup>	3
<i>Duck roll with mushrooms, apple compote, and banana chips</i>	
Taco de panceta ibérica asada a baja temperatura sobre cremoso de chirivía <sup>FK</sup>	4.5
<i>Taco of Iberian bacon cooked at low temperature on top of creamy parsnip</i>	
Mini hamburguesa de sepia y gambón con mayonesa de wasabi <sup>ADBK</sup>	4.5
<i>Mini burger of cuttlefish and shrimp with wasabi mayonnaise</i>	
Buñuelo de bacalao con "all-i-oli" y su piel crujiente <sup>ACDHE</sup>	3.5
<i>Cod fritter, with garlic sauce and crispy skinned cod</i>	

# ensaladas y otros...

	€
Ensalada Mixta: lechugas, tomate, atún, cebolla, <sup>CD</sup> <i>Mixed Salad: lettuce, tomato, tuna, onion and asparagus</i>	11
Ensalada Especial Tridente: tomate valenciano con <sup>HDE</sup> ventresca de atún, sardina ahumada, mojama y aliño de piñones y alcaparras <i>Special Tridente Salad: Valencian tomato, tuna fillet and pickles seasoned with pine nuts and capers</i>	17
Ensalada César: lechuga, pollo rebozado, <sup>AGCHFJE</sup> costrones de pan, queso Parmesano, piñones... <i>Caesar Salad: lettuce, grilled chicken, croutons, Parmesan cheese, pine nuts</i>	12,5
Carpaccio de presa ibérica ahumada parmesano, <sup>GIF</sup> y reducción de naranja <i>Carpaccio of smoked presa Iberian ham with Parmesan and orange reduction</i>	12,5
Lomo de orza con "all-i-oli" de ajo negro <sup>CG</sup>	12
<i>Traditional pork-loin with black garlic "all-i-oli"</i>	
Suprema de foie a la plancha con alcachofas confitadas y jamón <sup>JHE</sup>	12
<i>Grilled sliced foie with artichoke and Iberian ham</i>	
Fritura de mar <i>Fried Mediterranean fish dish</i> <sup>DA</sup>	18
Calamar a la plancha con verduras salteadas <sup>DFK</sup>	12'5
<i>Grilled Mediterranean squid with vegetables</i>	
Pulpo sobre cremoso de calabaza y aliño especiado de pimentón <sup>DM</sup>	14
<i>Boiled octopus served on a creamy pumpkin purée with smoked paprika</i>	
Huevos rotos con patatas, trufa y jamón de bellota <sup>CA</sup>	14
<i>Fried eggs with potato, truffle and Iberian ham</i>	
Revuelto de espárgos y gambas <sup>DMCG</sup>	10
<i>Scrambled eggs with asparagus and prawns</i>	
Sopa del Día de pescado o de pollo <i>Soup of the day fish or chicken</i>	9



# pescados y carnes



	€		€
Pescado del día al estilo del Chef <sup>DBM</sup> <i>Catch of the day fish Chef style</i>	17	Entrecot de ternera origen España con patatas fritas, <sup>A</sup> setas salteadas y pimientos de Padrón <i>Veal Spain entrecote with French fries, sautéed mushrooms and spicy green peppers</i>	20
Bacalao fresco estofado con pisto, polvo de aceitunas <sup>DBM</sup> negras y patatas paja <i>Fresh cod with "pisto" tomato sauce, black olives and chips</i>	17	Costillar ibérico asado en salsa de soja, jengibre y lima <sup>F1J</sup> con cremoso de apio y manzana <i>Grilled Iberian pork ribs with soya sauce, ginger, lime and cream of celery and apple</i>	16
"Suquet de peix" (Guiso mariner de pescado) <sup>DMH</sup> <i>"Suquet de peix" (Fish casserole)</i>	18		
		Confit de pato con crepe de peras y salsa de frutos rojos <sup>A</sup> <i>Duck Confit with pear crepe and red fruits sauce</i>	15



# arroz, fideos y pasta



Todos nuestros arroces están hechos con Arroz Bomba y azafrán en hebra. Apto para celíacos - Paellas mínimo para dos personas  
*All dishes are made with Bomba Ricen and saffron. Gluten-free - Paellas minimum for two people*

	€		€
Paella Valenciana con pollo, conejo y caracoles <sup>M</sup> <i>Valencian Paella with farmyard chicken, rabbit and snails</i>	14	Arroz meloso o Seco de bogavante <sup>DBM</sup> <i>Creamy rice or Paella with large lobster</i>	19
Paella de Marisco con gambón y cigalas <sup>DBM</sup> <i>Seafood Paella with shrimps and Norway lobster</i>	16	Arroz meloso o Seco de langosta <sup>DBM</sup> <i>Creamy rice or Paella with lobster</i>	20
Arroz del Senyoret <i>Seafood Paella</i> <sup>DBM</sup>	14	Paella de fideos con rape y ajos tiernos <sup>ADB M</sup> <i>Paella with noodles, monkfish and garlic shoots</i>	14
Arroz Negro <i>Black rice paella</i> <sup>DBM</sup>	14	Paella de fideos con pulpo y alcachofa <sup>ADB M</sup> <i>Paella with noodles, octopus and artichoke</i>	14
Paella de Verduras <i>Paella with vegetables</i>	14	Paella de fideos con pato, setas y foie <sup>A</sup> <i>Paella with noodles, duck, mushrooms and foie</i>	15
Arroz meloso Marinero <i>Seafood creamy rice</i> <sup>DBM</sup>	14		
Arroz meloso de pulpito y calabaza <sup>DBM</sup> <i>Creamy rice with octopus and pumpkin</i>	15	Lasaña boloñesa <i>Lasagna Bolognese</i> <sup>A</sup>	12
Arroz al horno de tuétano, setas y caracoles con caldo de cocido <sup>M</sup> 15 <i>Baked rice with marrow, mushrooms and snails</i>		Lasaña de verduras <i>Vegetable Lasagna</i> <sup>A</sup>	12

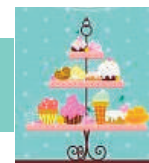


# bocadillos, burgers y sandwiches

	€
Pan rústico con pollo marinado, queso, cebolla confitada, tomate y salsa tartara <sup>A G C</sup> <i>Mediterranean bread with marinated chicken, cheese, sweet onion, tomato and Tartar sauce</i>	10
Pan rústico con salmón, queso fresco y cebollino <sup>A G D</sup> <i>Mediterranean bread with salmon, fresh cheese and chives</i>	10
Pan rústico con jamón de bellota y tomate natural <sup>A</sup> <i>Spanish ham and tomato sandwich</i>	12
Mollete con hamburguesa de buey gratinada con tomate, pepinillo y parmesano <sup>A G</sup> <i>Beef burger with tomato, pickles and parmesan cheese</i>	12

Estos platos se servirán con guarnición de patatas fritas y ensalada <sup>A</sup>  
*All those dishes are served with French fries and salad*

## postres



	€		€
Copa Neptuno de naranja: crema de naranja especiada <sup>ACGHE</sup> con helado de coco y piña con espuma de Cointreau <sup>6</sup> <i>Neptuno Orange Cup: orange cream, coconut ice-cream and pineapple with Malibú foam</i>	6	Torrija de horchata con helado de cítricos <sup>ACGHE</sup> "Torrija de horchata" (sweet toast) with citrics sorbet	6
Sorbete de limón al Cava <sup>4</sup> <i>Lemon Sorbet with Cava</i>	4	Coulant de chocolate y menta <sup>ACGHE</sup> <i>Chocolate and mint Coulant</i>	6
Tarta selección del día <sup>ACGHE</sup> <sup>5</sup> <i>Dessert of the day</i>	5	Ensalada de frutas con sorbete de manzana verde <sup>ACG</sup> <sup>5</sup> <i>Fruit salad with green apple sorbet</i>	5



Bodega,



Cócteles y

Otras bebidas



# espumosos, rosados y blancos

## CAVA Y ESPUMOSOS

	€
Nodus Brut Nature	18
Nodus Rosado	18
Agustí Torrello Mata	22
Recadero	24
Castell dels Sorells Brut	18
Cliatti Espumoso	15

## CHAMPAGNE

	€
Moët Chandon Brut Imperial	50
Veuve Clicquot Porsandin Brut	54
Veuve Clicquot Rosé	66
Ruinart Rosé	79
André Clouet G. R. Grand Crú	38
Ruinart Blanc de Blancs	75

## BLANCO

	€
<b>D.O. VALENCIA</b>	
Cullerot Px, Verdil, Chard. Macabeo	16
Blanc d'Enguera Viog.. Verd. S.Bla. Char	16
<b>D.O. EL TERERAZO VALENCIA</b>	
Mestizaje Merseg., Viognier, Malva.	18
<b>D.O. RUEDA</b>	
Belondrade y Lurtón Verdejo	35
Castelo de Medina Verdejo	16
<b>D.O. RIOJA</b>	
Fos Viura	16
<b>D.O. UTIEL - REQUENA</b>	
Nodus Chardonnay	17
<b>D.O. ALICANTE</b>	
Enrique Mendoza Chardonnay	18
<b>D.O. SOMONTANO</b>	
Viñas del Vero Gewuztraminer	18
<b>D.O. VALDEORRAS</b>	
Cuatro y Cinco Godello	18
<b>D.O. TIERRA EXTREMADURA</b>	
Habla de Ti Sauvignon Blanc	18
<b>D.O. TIERRA DE CÁDIZ</b>	
Forlong 80/20 Palomino	22

## BLANCO

	€
<b>D.O. RIAS BAIXAS</b>	
Mar de Frades Albariño	22
Zarate Albariño	20
<b>D.O. SIERRAS DE MÁLAGA</b>	
La Ola del Melillero Px y Moscatel	19
<b>ALSACIA / FRANCIA</b>	
Trimbach'13 Gewurztraminer	27
<b>BORGOÑA / FRANCIA</b>	
Joseph Drouin Macon Bussieres Le Clos'15 Chardonnay	20
<b>MOSEL / ALEMANIA</b>	
Thanisch Trocken'14 Riesling	22
<b>ROSA DO</b>	€
<b>D.O. BIERZO</b>	
Armas de Guerra Mencía	14
<b>D.O. UTIEL - REQUENA</b>	
Caprasia Bobal - Merlot	15

# tintos

	€		€		€
<b>D.O. VALENCIA</b>		<b>D.O. UTIEL - REQUENA</b>		<b>D.O. RIBERA DEL DUERO</b>	
Especies Nativas <i>Monastrell, bBobal</i>	16	Nodus <i>Merlot</i>	17	Matarromera <i>Tinto fino</i>	30
Les Alcuses C. <i>Sauv., Temp, Syr, Monast</i>	18	<b>PAGO CHOZAS CARRASCAL</b>		Viña Pedrosa Crianza <i>Tinto fino</i>	30
Maduresa Mando, <i>Tempran, Monastrell</i>	24	Las 8 Chozas Carascal <i>8 Variedades</i>	20	Viña Pedrosa Reserva <i>Tinto fino</i>	40
Moma <i>Monastrell, Marselat</i>	26	<b>D.O. CALATAYUD</b>		Finca La Navilla <i>Tinto fino</i>	35
Rafael Cambra 1 <i>Monastrell</i>	22	Baltasar Gracian Viñas Vie. <i>Garnacha</i>	17	Pérez-Pascual Gran Selec. <i>Tin. fino</i>	220
Rafael Cambra 2 C <i>Sauv. Caber. Franc</i>	18	<b>DOMINIO DE VALDEPUSA</b>		Alonso del Yerro <i>Tinto fino</i>	28
Casa Labor <i>Arco</i>	22	Suma Varietalis <i>C.S., Syrah, Petit Verd</i>	26	Alión <i>Tinto fino</i>	55
<b>D.O. P. EL TERRERAZO VALENCIA</b>		Emeritus <i>C.S., Syrah, Petit Verdot</i>	45	Pago de Carraovejas <i>T.fino - C.S. - Me.</i>	34
Mestizaje <i>Bobal y otras...</i>	18	<b>D.O. PRIORATO</b>		Pesquera <i>Tinto fino</i>	25
Finca Terrerazo <i>Bobal</i>	32	Vall Llach '03 <i>C.S., Merlot, Cariñena</i>	75	<b>D.O. RIOJA</b>	
Quincha Corral <i>Bobal</i>	65	Les Crestes <i>Garnacha, Cariñena, Syrah</i>	22	Aurus 2004 <i>Tempranillo</i>	85
La Garnacha de Mustiguillo <i>Garn.</i>	21	Ferrer Bobet Vinyes Velles <i>Garn-Cariñe.</i>	40	Fos Crianza <i>Tempranillo</i>	18
<b>D.O. BALAGUESES</b>		<b>D.O. TORO</b>		Muga Crza. <i>Temp, Grac, Mazu</i>	23
Pago de los Balagueses <i>Syrah</i>	24	Vega Sicilia Pintia <i>Tinta de Toro</i>	40	Ramón Bilbao <i>Tempranillo</i>	18
<b>D.O. SOMONTANO</b>		Termanthia 2005 <i>Tinta de Toro</i>	120	Roda I <i>Tempranillo</i>	45
Blecuá '02 <i>Cab Sauv, Mer, Petit Ver.</i>	70	<b>D.O. CASTILLA Y LEÓN</b>		Viña Ardanza <i>Tempranillo, Garnacha</i>	30
<b>D.O. TIERRA EXTREMADURA</b>		Mauro <i>Tempranillo, Syr, Garn</i>	32	La Montesa <i>Garn., Tempra., Mazuelo</i>	20
Habla del Silencio <i>Temp, Syr, C.S.</i>	20	Tridente <i>Prieto Picudo</i>	24	<b>BORGOÑA / FRANCIA</b>	
<b>D.O. BIERZO</b>		<b>D.O. VALLE DE OROTAVA</b>		J. Drouhin Santenay '12 <i>Pinot Noir</i>	32
Soradal <i>Mencia, Cabernet Sauvignon</i>	24	7 Fuentes <i>Listan Negro</i>	19	<b>ARGENTINA</b>	
<b>D.O. JUMILLA</b>		<b>D.O. TIERRA MALLORCA</b>		Catena Malbec <i>Malbec</i>	23
Valtosca <i>Syrah</i>	23	12 Volts <i>Callet, Fogoneu, Syra</i>	24		
<b>D.O. ALICANTE</b>					
Enrique Mendoza Santa Rosa <i>Monast.</i>	30				



# cócteles



<b>MOJITO</b> azúcar lima hierbabuena ron, soda 9€	<b>MARGARITA</b> tequila Cointreau zumo de lima sal 9€	<b>CAIPIRINHA</b> cachaça azúcar lima soda 9€	<b>PIÑA COLADA</b> ron de caña ron de coco zumo de piña crema de coco 9€	<b>DAIQUIRI</b> ron zumo de limón jarabe azúcar 9€
<b>COSMOPOLITAN</b> azúcar vodka triple seco zumo de arándanos 9€	<b>WHISKY SOUR</b> Bourbon zumo de limón azúcar 9€	<b>SEX ON THE BEACH</b> granadina zumo de naranja zumo melocotón vodka licor triple seco 9€	<b>BLOODY MARY</b> zumo de tomate zumo de limón vodka, tabasco Lea Perrins sal y pimienta 7€	<b>LONG ISLAND ICED TEA</b> Coca-Cola zumo de limón ron, tequila ginebra, vodka licor triple seco 9€

*y lo más  
refrescante...*



COPA DE SANGRÍA 8€  
COPA DE AGUA DE VALENCIA 9€  
COPA DE TINTO DE VERANO 4.5€

JARRA DE SANGRÍA 15€  
JARRA DE AGUA DE VALENCIA 20€  
JARRA DE TINTO DE VERANO 10€

# otras bebidas



## VINO

Copa de vino 2.5€

## CHAMPÁN-CAVA

Copa de cava 4€

Copa de champagne 9€

## APERITIVOS

Finos y olorosos 4€

Campari / Aperol 4.5€

Campari con naranja 8€

Martini 3€

Ricard 6€

Aperol con cava 7,5€

## CERVEZAS

Pinta 4,5€

Doble Heineken 2.5€

Clara 2.5€

Jarra 8€

Doble Paulaner 3.5€

Pinta Paulaner 5€

Coronita 1/3 3.5€

Alhambra 3€

Desperados 3.5€

Estrella de Galicia 2.5€

Sin alcohol 3€

## AGUAS

Agua mineral 2€

Agua con mineral con gas 3€

Agua mineral botella grande 3€

St. Pellegrino (gas) 500ml. 2.5€

## CAFÉ-TÉ-CHOCO

Café solo o descafeinado 2€

Café cortado o bombón 2€

Café con leche 2.5€

Capuccino 3€

Carajillo 3€

Café irlandés 7€

Té e infusiones 2€

Chocolate 4€

Cola-Cao 3€

## REFRESCOS-ZUMOS

Refrescos 2.5€

Zumos 2.5€

Zumo natural de naranja 5€



# bebidas espirituosas

## GINEBRA combinado

Bombay Sapphire	8€
Tanqueray	7€
Tanqueray Ten	10€
Beefeater	7€
Seagram's	7€
Hendrick's	10€
G-Vine	11€
Gin VLC	8€
London N°1	10€
Star of Bombay	9€
Citadelle	10€
Martin Millers	10€
Oxley	11€
Bulldog	8€

## VODKA

### chupito combin.

Absolut	3€	7€
Belvedere Pure	5€	11€
Grey Goose	4€	9€

## LICOR chupito copa

Marie Brizard	5€
Jägermeister	6€
Tia Maria licor de café	6€
Disaronno Originale	6€
Drambuie	6€
Baileys	6€
Marc de champagne	5€ 7€
Calvados	9€

## BRANDY copa

Magno	5€
Terry	4€
Carlos III	5€
Cardenal Mendoza	8€
Duque de Alba	8€
1866	10€

## COGNAC copa

Hennessy Very Special	12€
Richard Hennessy	380€
Louis XIII	300€

## RON combinado

Bacardi	7€
Cacique	7€
Barceló	7€
Havana 3	7€
Flor de Caña 4	7€
Malibú	8€
Havana 7	9€
Brugal	7€
Zapaca XO	24€
Matusalem 15 años	10€

## AGUARDIENTE

### copa chupito

Orujos	4€	3€
Tequila José Cuervo		3€
Pacharán	6€	3€



# bebidas espirituosas

## blended WHISKY

	copa
Johnnie Walker Gold 18 años	15€
Johnnie Walker Black Label	10€
Johnnie Walker Swing	20€
Johnnie Walker Blue Label	55€
Johnnie Walker King George	100€
Dimple 15 años	10€
Chivas 12 years	10€
Chivas 21 years	20€
Cutty Sark	6€
Jameson	7€
J.B.	6€
White Label	6€
Ballantine's	6€
Red Label	6€
Red	6€



## malt WHISKY

	copa
Macallan 12 years	12€
Cardhu 12 years single	9€
Oban	14€
Cragganmore	12€
Ardberg 1993	20€
Ardberg 10 años	10€
Jura	10€
Jura Superstition	14€
Laphroaig	10€
Glenfarclas 1994	14€
Glenfarclas 1992	14€
Dalwhinnie 15 años	10€
Aberfeldy 12 años	12€
Glenkinchie 10 años	10€
The Balvenie 15 años	10€
Glenmorangie La Santa	10€
Glenmorangie 18 años	18€
Glenmorangie Quinta Ruban	10€
Glenmorangie Nectar	14€
Knockando extra OLd 21 años	20€
Glenrothes 1974	40€
Glenrothes 1972	40€
Glenrothes 1986	40€
Macallan 25 years	90€
Macallan Replica	50€
Nikka Yoichi 20 years	45€

## Tennessee WHISKEY

	copa
Jack Daniel's de Tennessee	8€

## BOURBON

	copa
Jim Bean	7€
Woodford Reserve	10€

