

# Menús

## **Menú del día 22€**

*Fin de semana y festivos 25€*

### **Dos entrantes individuales**

*Two starters to share  
Deux entrées*

### **Plato principal a elegir entre:**

*Main dish to choose:  
Plat principal à choisir:*

*Paella valenciana  
Paella with chicken, rabbit, snails  
Paella au poulet, lapin et  
scargots*

*Arroz del senyoret  
Seafood paella  
Paella aux fruits de la mer*

*Fideos marineros  
Seafood noodles  
Nouilles aux fruits de la mer*

### **Postre del Tridente**

*Tridente dessert  
Dessert du chef*

## **Menú Tridente 26€**

### **Dos entrantes individuales**

*Two starters to share  
Deux entrées*

### **Plato principal a elegir entre:**

*Main dish to choose:  
Plat principal à choisir:*

*Carne al estilo del chef  
Meat chef stile  
Viande á la façon du chef*

*Pescado según mercado  
Catch of the day  
Poisson du jour*

### **Postre del Tridente**

*Tridente dessert  
Dessert du chef*

*Chef: Miguel Oscar Verdú*

*Maître: Pablo Pérez*

## Entrantes fríos - Cold starters - Entrées froides

Nuestra ensaladilla rusa con ventresca ACGDJ 8€  
"Ensaladilla rusa" Neptuno style with tuna  
"Salade russe" façon Neptuno avec de la ventrêche de thon

Ensalada Tridente con tomate valenciano,  
ventresca de atún y salazones DHI 17€  
Tridente salad with valencian tomato, tuna fillet and pickles  
Salade Tridente avec tomate valenciennes et filet de thon marinée

Ensalada valenciana con lechuga, tomate,  
cebolla, pepino, atún y huevo cd 10€  
Valencian salad with lettuce, tomato, onion, cucumber, tuna and boiled egg  
Salade valencienne avec laitue, tomate, oignon, concombre, thon et oeuf á la coque

Ensalada César con bacon, pollo, parmesano y  
piñones ACGDHJ 12€  
Caesar salad with beicon, chicken, parmesan and pine-nuts  
Salade César avec du lard, poulet, parmesan et pignons

Ensalada de queso burrata con mix de tomate  
Cherry, rúcula y pesto ACDHJ 15€  
Burrata salad with cherry tomato mix, arugula and pesto  
Salade burrata avec mélange de tomates cerises, roquette et pesto

Jamón Ibérico 100 g 18€  
Iberian ham 100 g  
Jambon Ibérique 100 g

Verduras escalivadas con ahumados ACDG 15€  
Scalded vegetables with smoked  
Légume blanchie avec fumé

## Entrantes calientes -Hot starters - Entrées

<b>Croquetón de langosta (2 piezas)</b> ABCDGM Lobster croquettes Croquettes de homard	8€
<b>Croquetas artesanas (4 piezas)</b> ABCG Homemade croquettes Croquettes artisanales	8€
<b>Buñuelo de bacalao, con "all-i-oli" y su piel crujiente (2 piezas)</b> ACD Cod fritter, with garlic sauce and his crispy skin Beignet de morue avec sauce alioli et peau croustillant	5€
<b>Crujiente de rabo de toro con compota de manzana (2 piezas)</b> ACG Crispy spring roll of sliced veal with apple compote Croustillant de queue de taureau avec compote de pomme	7€
<b>Cazuelita de gamba al ajillo</b> BD Casserole with shrimp and garlic Casserole de crevettes à l'ail	12€
<b>Pata de pulpo asada con aceite de humo y pimentón sobre trinchat</b> DBM Grilled octopus with smoked oil and paprika over creamed pumpkin Pattes de poulpe rôti à l'huile fumée et paprika	18€
<b>Calamar a la plancha con verduritas al wok</b> FKI Grilled squid with wok vegetables Calamar grillé et légumes cuisinés au wok	17€

.....

## Entrantes calientes -Hot starters - Entrées

Sepia a la plancha con ensalada de wakame y sésamo <sup>DKM</sup> 12€

Grilled cuttlefish, wakame salad and sesame seeds  
Seiche grillée, salade de wakame et grains de sesame

Rollito vegano con fideos de cristal y chutney de mango (2 piezas) <sup>AF</sup> 5€

Vegetable roll with cristal noodles and mango chutney  
Légumes roulés servis avec des nouilles et chutney de mangue

Fingers de pollo marinado con menta y yogur <sup>AGJ</sup> 9€

Chicken fingers marinated with mint and yogurt  
Fingers de poulet marinés à la menthe et au yaourt grec

Nuestras patatas bravas <sup>CD</sup> 7€

Fried potatoes with our spicy sauce  
Pommes de terre frites et sauce épicée

Calamar a la andaluza <sup>AD</sup> 10€

Andalusian style Mediterranean squid  
Calamar à l'andalouse

Clóchinas valencianas (sólo en temporada) <sup>DM</sup> 10€

Valencian mussels (seasonal food)  
Moules valenciennes (uniquement en saison)

Alitas de pollo marinadas con salsa ligera de chili dulce <sup>AJK</sup> 12€

Free range chicken breast with hoisin sauce  
Ailes de poulet marinées avec sauce chili sucrée légère

## Arroces y pasta-Rice and pasta- Riz et pâtes

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

**Arroz del senyoret** BDM 16€

Seafood paella

Paella de fruit de mer

**Arroz negro** BDM 16€

Black rice paella

Paella de riz noir

**Paella valenciana** M 16€

Valencian paella with farmyard chicken, rabbit and snails

Paella valencienne avec poulet fermier, lapin et escargots

**Paella de verduras** 14€

Paella with vegetables

Paella aux légumes

**Paella de marisco** BDM 18€

Seafood paella with shellfish

Paella aux fruits de mer et crustacés

**Paella o meloso de langosta** BDM 26€

Paella or creamy rice with lobster

Paella ou riz crémeux avec homard

**Paella o meloso de bogavante** BDM 25€

Paella or creamy rice with large lobster

Paella ou riz crémeux avec gros homard

.....

## Arroces y pasta-Rice and pasta- Riz et pâtes

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

**Meloso marinero** BDM 16€  
Seafood creamy rice  
Riz crémeux aux fruits de mer

**Meloso de secreto ahumado, setas y trufa negra** BDM 18€  
Creamy rice of smoked secret, mushrooms and black truffle  
Riz crémeux de secret fumé, champignons et truffe noire

**Paella de fideos con pato y foie** A 17€  
Paella with noodles , duck and foie  
Paella de nouilles, canard et foie

**Paella de fideos marineros** ABDM 15€  
Seafood paella with noodles  
Paella de nouilles aux fruits de mer

**Sopa de pescado con fideos** ABDM 9€  
Fish soup with noodles  
Soupe de poisson et nouilles

**Lasaña boloñesa o Lasaña de verduras** ACG 12€  
Lasagna bolognese or Vegetable lasagna  
Lasagnes à la bolognaise ou aux légumes

## Pescado - Fish - Poisson

*Merluza al horno sobre torta de maíz y titaina* BDH 17€  
Baked hake with corn cake and "titaina" (tomato sauce)  
Merlu cuit au four avec gâteau de maïs et "titaina" (sauce tomate)

*Salmón fresco a la plancha sobre cremoso de patata y ensalada de rúcula y tomate con aliño de lima* BDH 17€  
Grilled fresh salmon on creamy potato and arugula and tomato salad with lime dressing  
Saumon frais grillé sur pomme de terre crémeuse et roquette et salade de tomates avec vinaigrette au citron vert

*Lomo de corvina con verduras salteadas* BDH 17€  
Sea bass loin with sautéed vegetables  
Longe de bar avec légumes sautés

## Carne - Meat - Viande

*Solomillo de ternera con salsa de setas y foie* J 20€  
Veal sirloin with mushroom and foie sauce  
Filet de veau avec sauce aux champignons et foie

*Entrecot de ternera con su guarnición* 18€  
Grilled entrecote with his accompaniment  
Entrecôte de veau et son garniture

*Costillar ibérico asado a baja temperatura* FK 17€  
Grilled iberian pork ribs cooked at low temperature  
Côtelettes ibériques rôties à basse température

## Postres - Dessert 6€

Tiramisú con helado de café ACG

Tiramisu with coffee ice cream

Tiramisu avec glace de café

6€

Torrija con helado de leche merengada ACG

French toast with cinamon milk ice cream

Pain perdu à la crème glacée au lait

6€

Brownie de chocolate con helado de vainilla  
(apto celiacos) ACGH

Brownie with vanilla ice cream

Brownie avec glace à la vanille

5€

Macedonia de fruta fresca con sorbete de  
cítricos CGH

Fruit salad with citric sorbete

Salade de fruits frais au sorbet d'agrumes

5€

Selección de helados CEGH

Selection of ice creams

Sélection de glaces

5€

Sorbete de limón al cava

Lemon sorbet with cava

Sorbet de citron au cava

6€

Pastel de turrón con corazón de caramelo  
salado ACGH

Nougat cake with salted caramel heart

Gâteau au nougat au coeur caramel salé

## Cafés especiales – Special coffees

Carajillo

3€

Café, licor

Normando

7€

Café, calvados, nata

Cremaet

4€

Café, ron, limón, canela

Azteca

7€

Café, tequila, nata

Irlandés

7€

Café, whisky irlandés, nata

Jamaicano

7€

Café, Tía Maria, ron, nata

Escocés

7,5€

Café, whisky escocés, vainilla



## Cava

NODUS BRUT NATURE	18€
VEGALFARO BRUT NATURE RES. ECOLÓGICO	26€
DOMINIO DE LA VEGA RESERVA ESPECIAL	28€
PAGO DE THARSYS ROSE MILESIME	26€
RECAREDO TERRERS	32€

## Champagne

BAUDRY	42€
ERIC TAILLET EXCLUSIV'T EXTRA BRUT MEUNIER	45€
ANDRÉ CLOUET GR. CRU G. RÈS. "BLANC DE NOIRES"	42€
MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL	54€
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	70€
CLAUDE CAZALS CUVÉE ROSÉ GRAND CRU	52€
MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL mini (200ml)	20€
MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL ROSÉ mini (200ml)	23€

## Vino ROSADO

### *D.O. Utiel - Requena*

CAPRASIA bobal, merlot 17€

### *D.O. Valencia*

LES PRUNES mandó 20€

## Vino BLANCO

### *D.O. Valencia*

CULLEROT px, verdil, chardonnay, macabeo 18€

BLANC DE ENGUERA viognier, verdil, sauvg.blanc, chardonnay 18€

CLOS DE LÔM malvasia 20€

### *D.O. P. Terrerazo*

MESTIZAJE merseguera, viognier, malvasía 20€

FINCA CALVESTRA merseguera 26€

### *Pago de los Balagüeses*

PAGO DE LOS BALAGÜESES chardonnay 30€

### *D.O. Ribeiro*

BITOKU treixadura, loureiro 21€

### *D.O. Utiel - Requena*

NODUS chardonnay fermentado en barrica 19€

MON macabeo 22€

### *D.O. Alicante*

PEPE MENDOZA moscatel, macabeo, airen 21€

### *Vino sin D.O. (La Roda)*

DEHESA DE LUNA garnacha blanca 20€

### *D.O. Rias Baixas*

MAR DE FRADES albariño 25€

PAZO DE SEÑORANS albariño 23€

SANTIAGO RUIZ albariño, Loureiro, treix., godello, caiño 23€

### *D.O. Navarra*

CASTILLO DE MONJARDÍN chardonnay 16€

### *D.O. Rueda*

BELONDRADE Y LURTON verdejo barrica 45€

FINCA MONTEPEDROSO verdejo lías 18€

EL TRANSISTOR verdejo barrica 28€

### *D.O. VT Castilla y León*

FINCA CARAVALLAS verdejo lías 20€

### *D.O. Txakoli de Alava*

ASTOBIZA ondarrabi zuri

20€

### *D.O. Manchuela*

RETO albilla

22€

### *D.O. Sierra de Málaga*

LA OLA DEL MELILLERO Px, moscatel

22€

### *D.O. Tierra de Extremadura*

HABLA DE TI Sauvignon blanc

19€

### *D.O. Valdeorras*

LOURO godello

26€

PEZAS DA PORTELA godello

34€

### *Alsacia / Francia*

TRIMBACH gewurztraminer

28€

### *Borgoña / Francia*

J. DROUIM – MACON BUSSIERES "LE CLOS" chardonnay

23€

### *Mosel / Alemania*

THANISCH TROKEN riesling

23€

## Vino TINTO

### *D.O. Valencia*

LES ALCUSES cab., sauvignon, tempranillo, syrah, monastrell 20€

MADURESA monastrell, cariñena 29€

CASALABOR arco 25€

SAFRÁ mandó, monastrell, garnacha tintorera 21€

### *Pago de los Balagüeses*

PAGO DE LOS BALAGÜESES syrah 30€

### *D.O. Pago el Terrerazo*

FINCA TERRERAZO bobal 36€

### *D.O. Utiel - Requena*

ARANLEON SOLO bobal, tempranillo, syrah 18€

MÓN bobal centenario 32€

NODUS merlot 22€

DUSSART PEDRÓN LE CENCIBEL tempranillo 27€

### *Requena sin D.O. (Los Pedrones)*

LLUVIA garnacha, bobal, royal 22€

### **D.O. Alicante**

SANTA ROSA cabernet, merlot, syrah	30€
PEPE MENDOZA monastrell, syrah, alicante bouschet	22€

### **IGP Castelló**

CLOTAS M monastrell	25€
---------------------	-----

### **D.O. Tierra de Castilla**

PETIT HIPPERIA cav.sauv., cav.franc, syrah, petit verd.,merlot	25€
HIPPERIA cav.sauv., merlot, cav.fran., petit verdot	38€

### **D.O. Castilla y León**

MAURO tempranillo, syrah, garnacha	42€
------------------------------------	-----

### **D.O. Bierzo**

VALTUILLE CEPAS CENTENARIAS mencía, a.bouschet, bastarde	48€
--	-----

### **D.O. Jumilla**

CASA CASTILLO VINO DE FINCA monastrell	22€
--	-----

### **D.O. Manchuela**

PONCE P.F. bobal	25€
------------------	-----

### *D.O. Priorato*

*FERRER BOBET VINYES VELLES* garnacha, cariñena 50€

### *D.O. Dominio de Valdepeña*

*MARQUES DE GRIÑÓN EMERITUS* caber., syrah, petit verdot 50€

### *D.O. Tierra de Extremadura*

*HABLA DEL SILENCIO* tempranillo, syrah, cabernet Sauvignon 22€

### *D.O. Toro*

*VEGA SICILIA PINTIA* tinta de toro 60€

### *D.O. Ribera del Duero*

*PEREZ-PASCUAS GRAN SELECCIÓN* tinto fino 230€

*ALION* tinto fino 85€

*PAGO DE CARROVEJAS* tinto fino, cabernet 43€

*PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA* tinto fino 35€

*PORTIA ROBLE* tinto fino 18€

*LA BARAJA* tinto fino, cabernet, merlot 39€

### *D.O. Rioja*

<i>MUGA tempranillo, graciano, mazuelo</i>	27€
<i>RODA I tempranillo</i>	50€
<i>LA MONTESA garnacha, tempranillo</i>	24€
<i>SAN VICENTE tempranillo peludo</i>	48€
<i>EL PUNTIDO tempranillo</i>	48€
<i>VALENCISO RESERVA tempranillo</i>	30€
<i>MAYOR DE MIGUELOA SELECCIÓN tempranillo</i>	22€

### *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€
---	-----

### *Borgoña / Francia*

<i>J. DROUHIM SANTENAY pinor noir</i>	35€
---------------------------------------	-----

### *Mendoza / Argentina*

<i>CATENA ZAPATA "LA CONSULTA" malbec</i>	25€
---	-----



## Cócteles con alcohol

	jarra	copa
TINTO DE VERANO vino, gaseosa, limón, hielo	10€	3,5€
SANGRIA vino tinto, brandy, triple seco, refresco de limón	15€	8€
AGUA DE VALENCIA zumo naranja, vodka, ginebra, triple seco, cava	20€	9€
KIR ROYAL crema de cassis, cava		5€
APEROL SPRITZ aperol, cava		8€
CAMPARI ORANGE campari, zumo de naranja		8€
NEGRONI vermú, campari, ginebra		8€
BLOODY MARY zumo tomate, limón, vodka, tabasco, perrins, sal, pimienta		8€
MOJITO lima, hierbabuena, ron, soda		9€
MARGARITA tequila, triple seco, limón		9€
CAIPIRINHA cachaça, lima, soda		9€
PIÑA COLADA piña, coco, ron		9€
DAIQUIRI ron, limón 1234		9€
WHISKY SOUR bourbón, limón		9€
SEX ON THE BEACH naranja, melocotón, vodka, triple seco, granadina		9€
LONG ISLAND ICED TEA limón, ron, tequila, gin, vodka, t.seco, coca-cola		9€

## Cócteles sin alcohol

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



# 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

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 moluscos/mollusc/mollusques  
N altramuces/lupin bean/lupins