

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

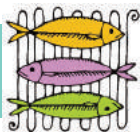
tapas



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

ensaladas y otros...

	€
Ensalada Mixta: lechugas, tomate, atún, cebolla, ^{CD} <i>Mixed Salad: lettuce, tomato, tuna, onion and asparagus</i>	11
Ensalada Especial Tridente: tomate valenciano con ^{HDE} 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, ^{AGCHFJE} 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, ^{GIF} 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 ^{CG}	12
<i>Traditional pork-loin with black garlic "all-i-oli"</i>	
Suprema de foie a la plancha con alcachofas confitadas y jamón ^{JHE}	12
<i>Grilled sliced foie with artichoke and Iberian ham</i>	
Fritura de mar <i>Fried Mediterranean fish dish</i> ^{DA}	18
Calamar a la plancha con verduras salteadas ^{DFK}	12'5
<i>Grilled Mediterranean squid with vegetables</i>	
Pulpo sobre cremoso de calabaza y aliño especiado de pimentón ^{DM}	14
<i>Boiled octopus served on a creamy pumpkin purée with smoked paprika</i>	
Huevos rotos con patatas, trufa y jamón de bellota ^{CA}	14
<i>Fried eggs with potato, truffle and Iberian ham</i>	
Revuelto de espárgos y gambas ^{DMCG}	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 ^{DBM} <i>Catch of the day fish Chef style</i>	17	Entrecot de ternera origen España con patatas fritas, ^A 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 ^{DBM} 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 ^{F1J} 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) ^{DMH} <i>"Suquet de peix" (Fish casserole)</i>	18		
		Confit de pato con crepe de peras y salsa de frutos rojos ^A <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 ^M <i>Valencian Paella with farmyard chicken, rabbit and snails</i>	14	Arroz meloso o Seco de bogavante ^{DBM} <i>Creamy rice or Paella with large lobster</i>	19
Paella de Marisco con gambón y cigalas ^{DBM} <i>Seafood Paella with shrimps and Norway lobster</i>	16	Arroz meloso o Seco de langosta ^{DBM} <i>Creamy rice or Paella with lobster</i>	20
Arroz del Senyoret <i>Seafood Paella</i> ^{DBM}	14	Paella de fideos con rape y ajos tiernos ^{ADBM} <i>Paella with noodles, monkfish and garlic shoots</i>	14
Arroz Negro <i>Black rice paella</i> ^{DBM}	14	Paella de fideos con pulpo y alcachofa ^{ADBM} <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 ^A <i>Paella with noodles, duck, mushrooms and foie</i>	15
Arroz meloso Marinero <i>Seafood creamy rice</i> ^{DBM}	14		
Arroz meloso de pulpito y calabaza ^{DBM} <i>Creamy rice with octopus and pumpkin</i>	15	Lasaña boloñesa <i>Lasagna Bolognese</i> ^A	12
Arroz al horno de tuétano, setas y caracoles con caldo de cocido ^M 15 <i>Baked rice with marrow, mushrooms and snails</i>		Lasaña de verduras <i>Vegetable Lasagna</i> ^A	12

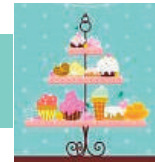


bocadillos, burgers y sandwiches

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

Estos platos se servirán con guarnición de patatas fritas y ensalada ^A
All those dishes are served with French fries and salad

postres



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

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

BLANCO

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

tintos

	€		€		€
D.O. VALENCIA		D.O. UTIEL - REQUENA		D.O. RIBERA DEL DUERO	
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	PAGO CHOZAS CARRASCAL		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	D.O. CALATAYUD		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	DOMINIO DE VALDEPUSA		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
D.O. P. EL TERRERAZO VALENCIA		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	D.O. PRIORATO		Pesquera <i>Tinto fino</i>	25
Finca Terrerazo <i>Bobal</i>	32	Vall Llach '03 <i>C.S., Merlot, Cariñena</i>	75	D.O. RIOJA	
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
D.O. BALAGUESES		D.O. TORO		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
D.O. SOMONTANO		Termanthia 2005 <i>Tinta de Toro</i>	120	Roda I <i>Tempranillo</i>	45
Blecuá '02 <i>Cab Sauv, Mer, Petit Ver.</i>	70	D.O. CASTILLA Y LEÓN		Viña Ardanza <i>Tempranillo, Garnacha</i>	30
D.O. TIERRA EXTREMADURA		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	BORGOÑA / FRANCIA	
D.O. BIERZO		D.O. VALLE DE OROTAVA		J. Drouhin Santenay '12 <i>Pinot Noir</i>	32
Soradal <i>Mencia, Cabernet Sauvignon</i>	24	7 Fuentes <i>Listan Negro</i>	19	ARGENTINA	
D.O. JUMILLA		D.O. TIERRA MALLORCA		Catena Malbec <i>Malbec</i>	23
Valtosca <i>Syrah</i>	23	12 Volts <i>Callet, Fogoneu, Syra</i>	24		
D.O. ALICANTE					
Enrique Mendoza Santa Rosa <i>Monast.</i>	30				

cócteles



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

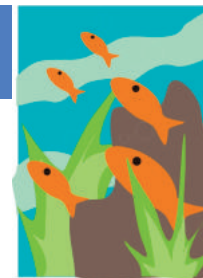
*y lo más
refrescante...*



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 Milllers	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€

