

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 16€

- *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)*

OMEGA BURGER MENU 15€

- 2 croquetas de pollo *2 poultry chicken croquettes*
- Hamburguesa de Buey, patatas y ensalada
Beef burger with French fries and lettuce salad
- Una Bebida incluida *One drink included*

MENÚ TRIDENTE 28€

- *Cuatro Tapas del Día*

Four Today's Tapas

- *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

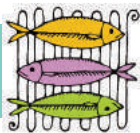
tapas



Ensaladilla Rusa Neptuno con teja de pipas y amapola <i>"Ensaladilla Rusa" Neptuno style with sunflower seeds & poppy seeds</i>	7.5
Cazón en adobo a la andaluza <i>Marinated dogfish Andalusian style</i>	8
Patatas en nuestra Salsa Brava <i>"Patatas bravas" Boiled potatoes with our spicy sauce</i>	7
Sepia con mayonesa de tinta y ajos tiernos <i>Cuttlefish and mayonnaise of its ink and garlic shoots</i>	8
Calamar de playa a la andaluza <i>Andalusian style Mediterranean squid</i>	10
Fingers de pollo con salsa de yogur y menta <i>Chicken fingers with yogurt and peppermint sauce</i>	9
Tortilla de patata y cebolla <i>Freshly made potato and onion omelette</i>	8
Croquetas artesanas (precio por unidad) <i>Homemade croquettes (unit price)</i>	2.5
Rollito de pato y setas con confitura de manzana, y crujiente de plátano (precio por unidad) <i>Duck roll with mushrooms, apple compote, and crispy banana (unit price)</i>	3
Buñuelo de bacalao con espuma de "all-i-oli" y su piel crujiente (precio por unidad) <i>Cod fritter, with garlic sauce and crispy skinned cod (unit price)</i>	3
Mini hamburguesa de sepia y gambón con pan de tinta y mayonesa de wasabi (precio por unidad) <i>Mini burger of cuttlefish and shrimp with ink bread and wasabi mayonnaise (unit price)</i>	4
Medallón de foie micuit con pan de frutas y confitura de cava y rosas (precio por unidad) <i>Sliced Foie Micuit with fruit bread and jam of cava and roses (unit price)</i>	5.5

ensaladas y otros...

Ensalada Mixta: lechugas, tomate, atún, cebolla, huevo duro, aceitunas, palmito y espárragos <i>Mixed Salad: lettuce, tomato, tuna, onion and asparagus</i>	11
Ensalada Especial Tridente: tomate valenciano con 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 nut and capers</i>	16
Ensalada César: lechuga, pollo rebozado, costrones de pan, queso Parmesano... <i>Caesar Salad: lettuce, grilled chicken, croutons, Parmesan cheese</i>	12.5
Carpaccio de presa ibérica ahumada parmesano, y reducción de naranja <i>Carpaccio of smoked Iberian ham with Parmesan and orange reduction</i>	12.5
Escalibada con ahumados <i>Roasted vegetables with smoked fish</i>	15
Calamar a la plancha sobre trinchat de patata y su tinta <i>Grilled Mediterranean squid served on a black potato pastry</i>	12.5
Jamón de bellota Iberian acorn ham	19
Fritura de mar Fry Mediterranean fish dish	18
Pulpo sobre cremoso de calabaza y aliño especiado de pimentón <i>Boiled octopus served on a pumpkin creamy and smoked paprika</i>	14
Wok de verduras de temporada, jamón ibérico y calamar <i>Wook: squid with seasonal vegetables and Iberian ham</i>	14
Huevos rotos con patatas, trufa y jamón de bellota <i>Broken eggs with potato, truffle and Iberian ham</i>	14
Revuelto de espárragos y gambas <i>Scrambled eggs with asparagus and prawns</i>	10



pescados y carnes



	€		€
Pescado del día al estilo del Chef <i>Catch of the day fish Chef style</i>	17	Entrecot de ternera origen España con patatas fritas, setas salteadas y pimientos de Padrón <i>Veal Spain entrecote with French fries, sautéed mushrooms and spicy green peppers</i>	18
Bacalao fresco estofado con pisto de gambas <i>Fresh cod with tomato, garlic, mixed chopped peppers and onion sauce</i>	17		
"Suquet de peix" (Guiso marinero de pescado) <i>"Suquet de peix" (Fish casserole)</i>	18	Carrillada de ternera con crema de patata y calabaza <i>Grilled Iberian veal with mashed potatoe and Parmesan cheese, and sauce of mustard and honey</i>	17
		Canelón de puchero con salsa de trufa y foie <i>Cannelloni with truffle sauce and foie</i>	15



arroces, 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, pato, conejo y caracoles <i>Valencian Paella with farmyard chicken, duck, rabbit and snails</i>	14	Arroz meloso o Seco de bogavante <i>Creamy rice or Paella with large lobster</i>	19
Paella de Marisco con gambón y cigalas <i>Seafood Paella with shrimps and Norway lobster</i>	16	Arroz meloso o Seco de langosta <i>Creamy rice or Paella with lobster</i>	20
Arroz del Senyoret <i>Seafood Paella</i>	14	Paella de fideos con rape y ajos tiernos <i>Paella with noodles, monkfish and garlic shoots</i>	14
Arroz Negro <i>Black rice paella</i>	14	Paella de fideos con pulpo y alcachofas <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 <i>Paella with noodles, duck, mushrooms and foie</i>	15
Arroz caldoso de pollo, artichoke and mushrooms <i>Soupy rice with farmyard chicken, duck and rabbit</i>	14		
Arroz meloso Marinero <i>Seafood creamy rice</i>	14	Lasaña boloñesa <i>Lasagna Bolognese</i>	12
		Lasaña de verduras <i>Vegetable Lasagna</i>	12
Arroz meloso de puntilla y alcachofa <i>Creamy rice with baby squid and artichoke</i>	14	Sopa del Día <i>Soup of the day</i>	9



bocadillos, burgers y sandwiches

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

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

postres



	€		€
Copa Neptuno: crema de la pasión, helado de coco y piña con espuma de Malibú <i>Neptuno Cup: passion fruit cream, coconut ice-cream and pineapple with Malibú foam</i>	5	Leche merengada con mini-fartón y coulis de café y canela <i>Cinnamon milk with mini-fartón and coulis of coffee</i>	6
Sorbete de limón al Cava <i>Lemon Sorbet with Cava</i>	4	Coulant de chocolate y menta <i>Chocolate and mint Coulant</i>	6
Tarta selección del día <i>Dessert of the day</i>	5	Ensalada de frutas con sorbete de manzana verde <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
Atance Brut Rosé	15
Agustí Torrello Mata	22
Tantun Ergo	26
Castell dels Sorells Brut	18
Cliatti Espumoso	14
Reymos Moscatel	14

CHAMPAGNE

	€
Moët Chandon Brut Imperial	50
Moët Chandon Nectar Imperial	54
Veuve Clicquot Porsandin Brut	54
Veuve Clicquot Rosé	66
Ruinart Rosé	79
Krug Vintage 1995	200
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.	17
D.O. RUEDA	
Belondrade y Lurtón Verdejo	33
Montepedroso Verdejo	16
Blanco Nieva "Pie Franco" Verdejo	18
D.O. RIOJA	
Fos Viura	15
D.O. UTIEL - REQUENA	
Nodus Chardonnay	17
D.O. ALICANTE	
Enrique Mendoza Chardonnay	18
Casta Diva Moscatel seco	17
D.O. SOMONTANO	
Enate 234 Chardonnay	16
Pirineos Gewustraminer	18
D.O. VALDEORRAS	
Bolo Godello	16
D.O. TIERRA EXTREMADURA	
Habla de Ti Sauvignon Blanc	17

BLANCO

	€
D.O. RIAS BAIXAS	
Mar de Frades Albariño	22
Zarate Albariño	20
D.O. MADRID	
Bailarina Malvar	16
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	Ceremonia <i>Tempranillo</i>	25	Matarromera <i>Tinto fino</i>	30
Les Alcuses C. <i>Sauv., Temp, Syr, Monast</i>	18	Nodus <i>Merlot</i>	17	Viña Pedrosa Crianza <i>Tinto fino</i>	30
Maduresa <i>Mando, Tempran, Monastrell</i>	24	D.O. ALICANTE		Viña Pedrosa Reserva <i>Tinto fino</i>	40
Moma <i>Monastrell, Marselat</i>	26	Enrique Mendoza Santa Rosa <i>Monast.</i>	30	Finca La Navilla <i>Tinto fino</i>	35
Rafael Cambra 1 <i>Monastrell</i>	22	DOMINIO DE VALDEPUSA		Pérez-Pascual Gran Selec. <i>Tin. fino</i>	220
Rafael Cambra 2 <i>C Sauv. Caber. Franc</i>	18	Suma Varietalis <i>C.S., Syrah, Petit Verd</i>	26	Finca Resalso <i>Tinto fino</i>	16
Trilogía <i>Cav. Sauv, Temp, Syrah, Mon.</i>	20	Emeritus <i>C.S., Syrah, Petit Verdot</i>	45	Alonso del Yerro <i>Tinto fino</i>	28
		D.O. PRIORATO		Alión <i>Tinto fino</i>	54
D.O. P. EL TERRERAZO VALENCIA		Vall Llach´03 <i>C.S., Merlot, Cariñena</i>	75	Pago de Carraovejas <i>T.fino - C.S. - Me.</i>	34
Mestizaje <i>Bobal y otras...</i>	18	Les Crestes <i>Garnacha, Cariñena, Syrah</i>	22	Pesquera <i>Tinto fino</i>	25
Finca Terrerazo <i>Bobal</i>	32	Ferrer Bobet <i>Vinyes Velles Garn-Cariñe.</i>	40	D.O. RIOJA	
Quincha Corral <i>Bobal</i>	65	D.O. TORO		Aurus 2004 <i>Tempranillo</i>	85
La Garnacha de Mustiguillo <i>Garn.</i>	21	Rompesedas <i>Tinta de Toro</i>	16	Fos Crianza <i>Tempranillo</i>	18
D.O. BALAGUESES		Vega Sicilia <i>Pintia Tinta de Toro</i>	40	Muga Crza. <i>Temp, Grac, Mazu</i>	22
Pago de los Balagüeses <i>Syrah</i>	24	D.O. CASTILLA Y LEÓN		Ramón Bilbao <i>Tempranillo</i>	18
D.O. SOMONTANO		Mauro <i>Tempranillo, Syr, Garn</i>	32	Roda I <i>Tempranillo</i>	45
Blecua´02 <i>Cab Sauv, Mer, Petit Ver.</i>	70	Tridente <i>Prieto Picual</i>	24	Viña Ardanza <i>Tempranillo, Garnacha</i>	30
D.O. TIERRA EXTREMADURA		D.O. MADRID		Viña Coqueta <i>Tempranillo</i>	45
Habla del Silencio <i>Temp, Syr, C.S.</i>	19	Treinta mil Maravedíes <i>Garna., Syrah</i>	18	Bicycle <i>Tempranillo</i>	15
D.O. BIERZO		D.O. VALLE DE OROTAVA		Luís Cañas <i>Tempranillo</i>	18
Soradal <i>Mencia, Cabernet Sauvignon</i>	24	7 Fuentes <i>Listan Negro</i>	19	BORGOÑA / FRANCIA	
D.O. JUMILLA		D.O. TIERRA MALLORCA		J. Drouhin Santenay´12 <i>Pinot Noir</i>	32
Valtosca <i>Syrah</i>	22	12 Volts <i>Callet, Fogoneu, Syra</i>	24	ARGENTINA	
				Catena Malbec <i>Malbec</i>	21

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€

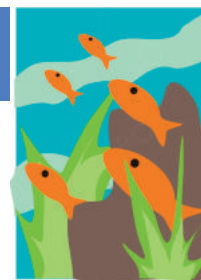
*y lo más
refrescante...*



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 19€
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 7€

Martini 3€

Ricard 5€

Aperol con cava 7€



CERVEZAS

Caña Heineken 2€

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 6€

Té e infusiones 2€

Chocolate a la taza 4€

REFRESCOS-ZUMOS

Refrescos 2.5€

Zumos 2.5€

Zumo natural de naranja 5€

Red Bull 4€

bebidas espirituosas

GINEBRA combinado

Bombay Sapphire	8€
Tanqueray	7€
Tanqueray Ten	10€
Beefeater	7€
Seagram's	7€
Hendrick's	10€
G-Vine	11€
Mombassa	10€
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 copa

Licores dulces	4€
Marie Brizard	4€
Jägermeister	6€
Tia Maria licor de café	6€
Disaronno Originale	6€
Drambuie	6€
Baileys	6€
Marc de champagne	6€

BRANDY copa

Magno	5€
Terry	4€
Carlos III	5€
Carlos I	9€
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 12 years	16€
Nikka Yoichi 20 years	45€

Tennessee WHISKEY

	copa
Jack Daniel's de Tennessee	8€

BOURBON

	copa
Jim Bean	7€
Woodford Reserve	10€

