



# Menús

## MENÚ DEL DÍA 22€

Dos entrantes individuales  
*Two starters to share*

Plato principal a elegir entre:

Paella valenciana  
*Valencian paella*

Arroz del senyoret  
*Seafood paella*

Fideos con rape y ajos  
tiernos  
*Noodles with monkfish and garlic  
shoots*

Postre del Tridente  
*Tridente dessert*

## MENÚ TRIDENTE 26€

Dos entrantes individuales  
*Two starters to share*

Choose one:

Carne al estilo del chef  
*Meat Chef style*

Pescado según mercado  
*Catch of the day*

Postre del Tridente  
*Tridente dessert*

\_\_\_\_ Chef: Miguel Oscar Verdú

Maître: Pablo Pérez \_\_\_\_\_



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

*All prices of the Menu are in €uros with VAT included*

---

A gluten    B crustáceos/crustacean    C huevos/egg    D pescado/fish    E cacahuets/peanut    F soja/soya    G lácteos/milk    H frutos de cáscara/nuts  
I apio/celery    J mostaza/mustard    K sésamo/sesame    L sulfitos/sulphites    M moluscos/mollusc    N altramuces/lupin bean

## ENTRANTES FRIOS – Cold starters

Nuestra ensaladilla Rusa con ventresca <sup>A C G D J</sup> <i>“Ensaladilla Rusa” Neptuno style with tuna</i>	8€
Ensalada Tridente con tomate valenciano, ventresca y salazones <sup>D H I</sup> <i>Tridente salad with Valencian tomato, tuna fillet and pickles</i>	17€
Ensalada Valenciana con lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún y huevo <sup>C D</sup> <i>Valencian Salad with lettuce, tomato, onion, cucumber, tuna and boiled egg</i>	10€
Ensalada César con bacon, pollo y piñones <sup>A C D H J</sup> <i>Caesar Salad with bacon, chicken and pine-nuts</i>	12€
Verduras escalivadas con bacalao ahumado y “formatge de tovalló” <sup>A C D</sup> <i>Grilled vegetables with smoked cod and fresh cheese</i>	17€
Jamón ibérico de Guijuelo cortado a mano <i>Iberian ham from Guijuelo, hand sliced</i>	19€
Queso curado de oveja de nuestra tierra <sup>G</sup> <i>Cured sheep´s cheese</i>	12€
Lomo de salmón en costra de cúrcuma, amapola y cremoso de ajo negro <sup>D F H K</sup> <i>Salmon with turmeric, red poppy and black garlic sauce</i>	12€

## ENTRANTES CALIENTES - Hot starters...

Croquetón de langosta (2 piezas) <i>Lobster croquettes</i> <sup>A B C D G M</sup>	8€
Croquetas artesanas <i>Homemade croquettes</i> (4 piezas) <sup>A C G</sup>	8€
Buñuelo de bacalao con "all-i-oli" y su piel crujiente (2 piezas) <sup>A C D</sup> <i>Cod fritter, with garlic sauce and crispy skin cod</i>	5€
Crujiente de rabo de toro con compota de manzana (2 piezas) <sup>A C G</sup> <i>Crispy spring roll of sliced veal with apple compote</i>	7€
Cazuelita de gamba al ajillo <sup>J</sup> <i>Casserole with shrimp and garlic</i>	10€
Pata de pulpo asada con aceite de humo y pimentón <sup>D B M</sup> <i>Grilled octopus with smoked oil and paprika over creamed pumpkin</i>	17€
Bienmesabe (cazón adobado) <sup>D</sup> <i>"Bienmesabe" Marinade dogfish</i>	12€
Láminas de calamar a la plancha con verduritas al wok <sup>D F M</sup> <i>Grilled sliced squid with wok vegetables</i>	15€
Sepia a la plancha con ensalada de wakame y sésamo <sup>D K K M</sup> <i>Grilled cuttlefish with wakame salad and sesame seeds</i>	12€

## .... ENTRANTES CALIENTES – Hot starters

Rollito de verduras con fideos de cristal y chutney de mango (2 piezas) <sup>A F</sup> <i>Vegetable roll with cristal noodles and mango chutney</i>	6€
Fingers de pollo marinado con menta y yogur <sup>A G J</sup> <i>Chicken fingers marinated with mint and yogurt</i>	8€
Nuestras patatas bravas “Patatas bravas” Fried potatoes with our spicy sauce <sup>C G</sup>	7€
Calamar a la andaluza y mayonesa especiada <sup>A D</sup> <i>Andalousian style Mediterranean squid with spiced mayonnaise</i>	10€
Clóchinas valencianas (sólo en temporada) <i>Valencian mussels (seasonal food)</i> <sup>D M</sup>	10€

## ARROCES y PASTA - Rice dishes and Pasta

Arroces mínimo para 2 personas siendo el precio por persona - Rice minimum 2 people. Price per person

Arroz del Senyoret	Seafood paella	<sup>B D M</sup>	15€
Arroz negro	Black rice paella	<sup>B D M</sup>	15€
Paella valenciana	Valencian Paella with farmyard chicken, rabbit and snails	<sup>M</sup>	14€
Paella de verduras	Paella with vegetables		14€
Paella de marisco	Seafood paella with shellfish	<sup>B D M</sup>	18€
Paella o meloso de langosta	Paella or creamy rice with lobster	<sup>B D M</sup>	24€
Paella o meloso de bogavante	Paella or creamy rice with large lobster	<sup>B D M</sup>	22€
Meloso de puntilla y calabaza	Creamy rice with baby squid and pumpkin	<sup>B D M</sup>	16€
Paella de fideos con pato, setas y foie	Paella with noodles, duck, mushrooms and foie	<sup>A</sup>	17€
Paella de fideos marineros	Seafood paella with noodles	<sup>A B D M</sup>	15€
Sopa de pescado con fideos	Fish soup with noodles	<sup>A B D M</sup>	9€
Lasaña boloñesa o Lasagna de verduras	Lasagna bolognese or Vegetable lasagna	<sup>A C G</sup>	12€

## PESCADO - Fish

- Merluza al horno sobre torta de maíz y titaina <sup>B D H</sup> 17€  
*Baked hake with corn cake and "titaina" (tomato sauce)*
- Pescado del día a sugerencia del Chef <sup>D B M</sup> 18€  
*Catch of the day, Chef's choice*

## CARNE - Meat

- Solomillo de ternera con salsa de setas y foie <sup>J</sup> 20€  
*Veal sirloin with mushroom and foie sauce*
- Entrecot de ternera con chimichurri *Grilled entrecote with chimichurri* 18€
- Costillar ibérico asado a baja temperatura con aroma de lima y jengibre <sup>F K</sup> 17€  
*Grilled Iberian pork ribs cooked at low temperature with lime and ginger*
- Suprema de pollo campero lacado de salsa hoisin <sup>F K</sup> 15€  
*Free range chicken breast with hoisin sauce*

## POSTRES - Dessert

Tiramisú de naranja y azahar	Orange tiramisú with Orange blossom	A C G	5€
Torrija con helado de leche merengada	French toast with cinamon milk ice cream	A C G	5€
Brownie de chocolate con helado de vainilla	Brownie with vanilla ice cream	A C G H	5€
Bizcocho de calabaza con chupito de mistela	Pumpkin sponge cake with Mistela shot	A C G	5€
Macedonia de fruta fresca con sorbete de cítricos	Fruit salad with citric sorbete	C G H	5€
Selección de helados	Selection of ice creams	C E G H	4€
Sorbete de limón al cava	Lemon sorbet with cava	C	4€
Petit fours	(para 2 personas – 2 people)	A C E H	6€
Postre o tarta del día	Dessert of the day	A C G H	5€

## CAFÉS ESPECIALES - Special coffees

CARAJILLO café, licor	3€	IRLANDÉS café, whisky irlandés, nata	7€	AZTECA café, tequila, nata	7€
CREMAET café, ron, limón, canela	4€	ESCOCÉS café, whisky escocés, vainilla	7,5€	JAMAICANO café, Tía María, ron, nata	7€
		NORMANDO café, calvados, nata	7€		



# CAVA

NODUS BRUT NATURE	18€
VEGALFARO BRUT NATURE RESERVA ECOLÓGICO	24€
DOMINIO DE LA VEGA RESERVA ESPECIAL	26€
PAGO DE THARSYS ROSE MILESIME	25€
AGUSTÍ TORELLO MATA	26€
RECAREDO TERRERS	26€

# CHAMPAGNE

MARCEL MOINEAUX GRAND CRÚ "BLANC DE BLANCS"	36€
ANDRÉ CLOUET GRAND CRÚ	40€
NICOLAS FEUILLATE BRUT	36€
SANGER VOYAGE 360 BRUT	36€
MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL	50€
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT	54€
VEUVE CLICQUOT ROSE	66€
RUINART "BLANC DE BLANCS"	75€
MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL mini (200 ml)	20€
MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL ROSE mini (200 ml)	23€

## Vino ROSADO

### D.O. UTIEL-REQUENA

CAPRASIA bobal, merlot 16€

### D.O. VALENCIA

LES PRUNES mandó 18€

### D.O. RIOJA

MUGA garnacha, viura, tempranillo 18€

## Vino BLANCO

### D.O. VALENCIA

CULLEROT Px, verdil, chardonnay, macabeo 17€

BLANC DE ENGUERA viognier, verdil, sauvg. blanc, chardonnay 17€

CLOS DE LÔM malvasia 19€

### D.O.P. TERRERAZO

MESTIZAJE merseguera, viognier, malvasía 19€

### PAGO DE LOS BALAGUESES

PAGO DE LOS BALAGUESES chardonnay 25€

### D.O. RIBEIRO

BITOKU treixadura, loureiro 20€

## D.O. UTIEL-REQUENA

NODUS chardonnay fermentado en barrica	18€
IMPROMPTU Sauvignon blanc	30€

## D.O. ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA chardonnay	18€
PEPE MENDOZA moscatel, macabeo, airen	20€

## D.O. TIERRA DE CASTILLA

VALLEGARCÍA viognier (6 meses lías)	28€
-------------------------------------	-----

## D.O. RIAS BAIXAS

MAR DE FRADES albariño	23€
LAGAR DE CERVERA albariño	21€
PAZO DE SEÑORANS albariño	22€
SANTIAGO RUIZ albariño, Loureiro, treix., godello, caiño	22€

## D.O. RIOJA

FOS viura	18€
AMAREN viura	22€

## D.O. RUEDA

BELONDRADO Y LURTON verdejo barrica	39€
FINCA MONTEPEDROSO verdejo lías	18€
EL TRANSISTOR verdejo barrica	27€

## D.O. TXAKOLI DE ALAVA

ASTOBIZA ondarrabi zuri 19€

## D.O. SOMONTANO

VIÑAS DEL VERO gewurztraminer 19€

## D.O. SIERRA DE MALAGA

LA OLA DEL MELILLERO Px, moscatel 21€

## D.O. MONTILLA-MORILES

3 MIRADAS Px 8 meses en tinaja con velo de flor 18€

## D.O. TIERRA DE EXTREMADURA

HABLA DE TI sauvignon blanc 19€

## D.O. VALDEORRAS

CUATRO Y CINCO godello 21€

LOURO godello 22€

PEZAS DA PORTELA godello 32€

## ALSACIA/FRANCIA

TRIMBACH gewurztraminer 28€

## BORGOÑA/FRANCIA

J. DROUIM – MACON BUSSIERES "LE CLOS" chardonnay 22€

## MOSEL/ALEMANIA

THANISCH TROKEN riesling 22€

# Vino TINTO

## D.O. VALENCIA

ESPECIES NATIVAS monastrell, bobal	18€
LES ALCUSSES cab. sauvignon, tempranillo, syrah, monastrell	19€
MADURESA monastrell, cariñena	24€
MOMA monastrell, marselan	28€
CASALABOR arco	22€
SAFRÁ mandó, monastrell, garnacha tintorera	21€

## PAGO DE LOS BALAGUESES

PAGO DE LOS BALAGUESES syrah	26€
------------------------------	-----

## PAGO CHOZAS CARRASCAL

LAS OCHO variedad de uvas	21€
---------------------------	-----

## D.O.P. PAGO EL TERRERAZO

MESTIZAJE bobal, tempranillo, cab. sauvignon, merlot, syrah	20€
FINCA TERRERAZO bobal	36€
LA GARNACHA DE MUSTIGUILLO garnacha	23€

## D.O. UTIEL-REQUENA

NODUS merlot	18€
DUSSART PEDRÓN LE CENCIBEL tempranillo	24€

## D.O. ALICANTE

SANTA ROSA cabernet, merlot, syrah 30€

PEPE MENDOZA monastrell, syrah, alicante bouschet 21€

## D.O. CALATAYUD

BALTASAR GRACIAN VIÑAS VIEJAS garnacha 17€

## D.O. TIERRA DE CASTILLA

PETIT HIPPERIA cav. sauv. Cav. franc. Syrah, petit verd. merlot 24€

HIPPERIA c. sauv. merlot, cav. fran. Petit verdot 37€

## D.O. CASTILLA Y LEON

MAURO tempranillo, syrah, garnacha 38€

## D.O. BIERZO

EL SORADAL mencía 26€

## D.O. JUMILLA

VALTOSCA syrah 24€

## D.O. MADRID

30.0000 MARAVEDIES garnacha 18€

## D.O. MANCHUELA

CLOS LOJEN bobal 17€

## D.O. PRIORATO

FERRER BOBET VINYES VELLES garnacha, cariñena 50€

## D.O. DOMINIO DE VALLDEPUSA

SUMMA VARIETALIS cabernet, syrah, petit verdot 26€

MARQUES DE GRIÑON EMERITUS caber., syrah, petit verdot 50€

## D.O. TIERRA DE EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO tempranillo, syrah, cabernet Sauvignon 21€

## D.O. TORO

VEGA SICILIA PINTIA tinta de toro 60€

TERMANTHIA'05 tinta de toro 150€

## D.O. RIBERA DEL DUERO

FINCA LA NAVILLA RESERVA tinto fino 40€

PEREZ-PASCUAS GRAN SELECCIÓN tinto fino 220€

ALONSO DEL YERRO tinto fino 30€

ALIÓN tinto fino 75€

PAGO DE CARRAOVEJAS tinto fino, cabernet, merlot 40€

PESQUERA tinto fino 27€

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA tinto fino 34€

## D.O. RIOJA

MUGA tempranillo, graciano, mazuelo	25€
RAMON BILBAO tempranillo	19€
RODA I tempranillo	50€
LA MONTESA garnacha, tempranillo, mazuelo	21€
MAYOR DE MIGUELOA SELECCIÓN tempranillo	21€
SAN VICENTE tempranillo peludo	45€
EL PUNTIDO tempranillo	45€

## BORGOÑA / FRANCIA

J. DROUHIM SANTENAY pinot noir	35€
--------------------------------	-----

## MENDOZA / ARGENTINA

CATENA ZAPATA "LA CONSULTA" malbec	25€
------------------------------------	-----



## CÓCTELES con alcohol

	JARR	COPA
TINTO DE VERANO vino, gaseosa, limón, hielo	10€	3,5€
SANGRÍA 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 naranja		8€
NEGRONI vermú, campari, ginebra		8€
BLOODY MARY zumo de 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		9€
WHISKY SOUR bourbón, limón		9€
SEX ON THE BEACH naranja, melocotón, vodka, triple seco, granadina		9€
LONG ISLAND ICED TEA zumo de limón, ron, tequila, ginebra, vodka, triple seco, coca-cola		9€

## CÓCTELES sin alcohol

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