

ROOM SERVICE



TELEFONO EXT. 517 / 505
DE 7.30 A 23 HORAS

TODO SERVICIO EN LA HABITACIÓN TENDRÁ UN SUPLEMENTO DE 5€
ALL ROOM SERVICE WILL HAVE AN EXTRA CHARGE OF €5

Bocadillo de jamón Ibérico con tomate ^A <i>Sandwich ham and tomato sandwich</i>	11€
Bocadillo de salmón y queso fresco ^{ADG} <i>Salmon and fresh cheese sándwich</i>	11€
Sandwich mixto ^{AG} <i>Ham and cheese sandwich</i>	7€
Bocadillo de pollo marinado con salsa especiada ^{ACG} <i>Marinated chicken with spicy sauce sándwich</i>	11€
Bocadillo de bacon y queso ^{AG} <i>Bacon and cheese sándwich</i>	10€
Hamburguesa de buey con tomate y queso ^{AG} <i>Beef burger with tomato and cheese</i>	12€
Tostada con jamón ibérico y tomate ^A <i>Toast with Iberian ham and tomato</i>	9€
Tosta de salmón y queso fresco ^{ADG} <i>Toast with salmon and fresh cheese</i>	9€
Huevos: tortilla, revueltos o fritos ^C <i>Eggs: Omelette, scrambles or fried</i>	6€

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

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€

CERVEZA

Barril Heineken	25cl 3€	50cl. 6€
Barril Amstel Oro	25cl 3€	50cl 6€
Alhambra		3€
Turia (märzen)		3€
Z Hell (Tech and craft)		3,5€
Z Trigger (Hefeweizen)		3,5€
Delirium Tremens (strong blond)		4,5€
Corona		3,5€
Cruz Campo (sin gluten)		3€
Heineken 0.0 (sin alcohol)		3€
Amstel ORO 0.0		3€

VINO POR COPAS

Blanco del Tridente	3€
Tinto de Valencia	3€
Tinto de Rioja	3,5€
Tinto de Ribera del Duero	4€
Copa de cava	4€

VINOS DE JEREZ

Fino/Manzanilla	4€
Oloroso	4€
Amontillado	4€
Pedro Ximenez	4€

SIDRA

Ladrón de Manzanas	3€
--------------------	----

VERMUT

Descaro	3€
Martini	3€
Vittore	3€
Martini reserva	3,5€

REFRESCOS

Coca-Cola, Fanta	3€
Nestea	2,5€
Aquarius	2,5€
Tónica	3€
Bitter	3€
Zumo botellín	2,5€
Zumo natural naranja	3,5€

AGUAS

Font Vella 50 cl.	2€
Font Vella 100 cl.	3€
San Pellegrino con gas 50 c.	2,5€
San Pellegrino con gas 75 cl.	3€

CHAMPAGNE mini

Möet Chandon 200ml.	20€
Möet Chandon Rosé 200ml.	23



GINEBRA

BOMBAY SAPPHIRE	9€
TANQUERAY	8€
TANQUERAY TEN	10€
BEEFEATER	8€
SEAGRAM'S	8€
HENDRICK'S	10€
G-VINE	11€
GIN VLC	9€
LONDON N°1	10€
CITADELLE	10€
MARTIN MILLERS	10€
BULLDOG	9€
NORDÉS	10€

RON

BACARDI	8€
SANTA TERESA	8€
SANTA TERESA 1796	10€
BARCELÓ	8€
HAVANA 7	9€
BRUGAL	8€
ZAPACA XO	24€
MATUSALEM 15	10€
DIPLOMÁTICO 8	9€

BRANDY

MAGNO	5€
TERRY	4€
CARDENAL MENDOZA	9€
DUQUE DE ALBA	9€
1866	10€
CALVADOS	8€

COGNAC

NYAK	10€
HENESSY VERY SPECIAL	12€
RICHARD HENESSY	510€
LOUIS XIII	500€

VODKA

	CHUPITO	COMBI.
ABSOLUT	3€	8€
GREY GOOSE	4€	10€
MOSKOVSKAYA	3€	8€

Malt WHISKY

CARDHU 12	9€
ARDBERG 1993	20€
JURA SUPERSTITION	14€
GLENFARCLAS 1994	14€
GLENFARCLAS 1992	15€
DALWHINNIE 15	10€
ABERFELDY 12	12€
GLENKINCHIE 10	10€
THE BALVENIE 15	10€
GLENMORANGIE LA SANTA	10€
GLENMORANGIE QUINTA RUBAN	14€
GLENMORANGIE 18	18€
KNOCKANDO EXTRA OLD 21	20€
MACALLAN 12	12€
MACALLAN REPLICA	70€
MACALLAN 25	120€
GLENROTHES 12	10€
GLENROTHES 1986 SCOTT'S SELEC.	40€
GLENROTHES 1974 SCOTT'S SELEC.	50€
GLENROTHES 1972	60€
NIKKA YOICHI 20	45€

Blended WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL	7€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	10€
JOHNNIE WALKER GREEN 15	10€
JOHNNIE WALKER GOLD 18	15€
JOHNNIE WALKER SWING	20€
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	50€
JOHNNIE WALKER KING GEORGE	150€
DIMPLE 15	10€
CHIVAS 12	10€
CHIVAS 21	25€
CUTTY SARK	7€
JAMESON	7€
J.B.	7€
WHITE LABEL	7€
BALLANTINE'S	7€

Tennessee WHISKEY

JACK DANIEL'S	8€
---------------	----

BOURBON

JIM BEAN	7€
----------	----



CARTA RESTAURANTE

Experiencia
Gastronómica

Se aplicará un **10% de descuento en LA CENA** identificándose como cliente alojado en el Hotel Neptuno. Reserva con antelación. Sujeto a disponibilidad.
Dinner service 10% discount will be applied only for Hotel Neptuno guests.

ENTRANTES FRIOS - Cold starters

Nuestra ensaladilla Rusa con ventresca ^{A C G D J} "Ensaladilla Rusa" Neptuno style with tuna	8€
Ensalada Tridente con tomate valenciano, ventresca y salazones ^{D H I} <i>Tridente salad with Valencian tomato, tuna fillet and pickles</i>	17€
Ensalada Valenciana con lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún y huevo ^{C D} <i>Valencian Salad with lettuce, tomato, onion, cucumber, tuna and boiled egg</i>	10€
Ensalada César bacon, pollo y piñones ^{A C D H J} Caesar Salad with bacon, chicken & pine-nuts	12€
Verduras escalivadas con bacalao ahumado y "formatge de tovalló" ^{A C D} <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 ^G Cured sheep's cheese	12€
Lomo de salmón en costra de cúrcuma, amapola y cremoso de ajo negro ^{D F H K} <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> ^{A B C D G M}	8€
Croquetas artesanas (4 piezas) <i>Homemade croquettes</i> ^{A C G}	8€
Buñuelo de bacalao con "all-i-oli" y su piel crujiente (2 piezas) ^{A C D} <i>Cod fritter, with garlic sauce and crispy skin cod</i>	5€
Crujiente de rabo de toro y compota de manzana (2) ^{A C G} <i>Crispy spring roll of veal & apple</i>	7€
Cazuelita de gamba al ajillo ^J <i>Casserole with shrimp and garlic</i>	10€
Pata de pulpo asada con aceite de humo y pimentón ^{D B M} <i>Grilled octopus with smoked oil and paprika over creamed pumpkin</i>	17€
Bienmesabe (cazón adobado) ^D "Bienmesabe" Marinade dogfish	12€
Láminas de calamar plancha y verduritas al wok ^{D F M} <i>Grilled sliced squid with wok vegetables</i>	15€
Sepia plancha, ensalada de wakame y sésamo ^{D K M} <i>Grilled cuttlefish, wakame salad & sesame</i>	12€
Rollito de verduras con fideos de cristal y chutney de mango (2 piezas) ^{A F} <i>Vegetable roll with cristal noodles and mango chutney</i>	6€
Fingers de pollo marinado con menta y yogur ^{A G J} <i>Chicken fingers marinated with mint & yogurt</i>	8€
Nuestras patatas bravas "Patatas bravas" Fried potatoes with our spicy sauce ^{C G}	7€
Calamar a la andaluza y mayonesa especiada ^{A D} <i>Andalusian style Mediterranean squid with spiced mayonnaise</i>	10€
Clóchinas valencianas (sólo en temporada) <i>Valencian mussels (seasonal food)</i> ^{D M}	10€

ARROCES y PASTA - Rice dishes and Pasta

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

Arroz del Senyoret	Seafood paella	^{BDM}	15€
Arroz negro	Black rice paella	^{BDM}	15€
Paella valenciana	Valencian Paella with farmyard chicken, rabbit and snails	^{BM}	14€
Paella de verduras	Paella with vegetables		14€
Paella de marisco	Seafood paella with shellfish	^{BDM}	18€
Paella o meloso de langosta	Paella or creamy rice with lobster	^{BDM}	24€
Paella o meloso de bogavante	Paella or creamy rice with large lobster	^{BDM}	22€
Meloso de puntilla y calabaza	Creamy rice with baby squid and pumpkin	^{BDM}	16€
Paella de fideos con pato, setas y foie	Paella with noodles, duck, mushrooms and foie	^A	17€
Paella de fideos marineros	Seafood paella with noodles	^{ABDM}	15€
Sopa de pescado con fideos	Fish soup with noodles	^{ABDM}	9€
Lasaña boloñesa o Lasaña de verduras	Lasagna bolognesa or Vegetable lasagna	^{ACG}	12€

PESCADO - Fish

Merluza al horno sobre torta de maíz y titaina		^{BDMH}	17€
<i>Baked hake with corn cake and "titaina" (tomato sauce)</i>			
Pescado del día a sugerencia del Chef	Catch of the day, Chef's choice	^{DBM}	18€

CARNE - Meat

Solomillo de ternera con salsa de setas y foie	Veal sirloin with mushroom and foie sauce	^J	20€
Entrecot de ternera con chimichurri	Grilled entrecote with chimichurri		18€
Costillar ibérico asado a baja temperatura con aroma de lima y jengibre	Grilled Iberian pork ribs cooked at low temperature with lime and ginger	^{FK}	17€
Suprema de pollo campero lacado de salsa hoisin	Free range chicken breast & hoisin sauce	^{FK}	15€

POSTRES - Dessert

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