

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 20 €

- **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 30 €



- **Tres Entrantes del Día**

Three Starters

- **A elegir entre (choose one):**

*Mínimo para 2 personas
Minimum for two people*

Paella Valenciana
Valencian paella

Arroz Negro
Black rice paella

Arroz del Senyoret
Seafood traditional paella

Paella de Verduras
Paella with vegetables

Paella de Fideos
Paella with noodles

Meloso Marinero
Seafood creamy rice

- **Postre del día** *Dessert of the Day*

Agua, Refresco, Cerveza o Vino
Mineral water, Beer or Wine

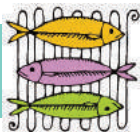
tapas



Ensaladilla Rusa Neptuno ^{A C G} "Ensaladilla Rusa" Neptuno style	€ 8
Patatas en nuestra Salsa Brava ^{A C G} "Patatas bravas" Fried potatoes with our spicy sauce	7
Sepia plancha con mayonesa y ensalada de sésamo y wakame ^{D C K} Grilled cuttlefish, mayonnaise and salad with sesame seeds and wakame	10
Calamar frito a la andaluza y mayonesa de lima ^{D A B G C} Andalusian style Mediterranean squid with lime mayonnaise	10
Jamón ibérico Iberian ham	18
Fingers de pollo marinado con salsa barbacoa hecha en casa ^{A G} Chicken fingers with homemade barbecue sauce	9
Croquetas artesanas ^{A G C} Homemade croquettes	8
Rollito de pato y setas con confitura de manzana, y chips de plátano ^{A F} Duck roll with mushrooms, apple compote, and banana chips	6
Rollito vegano con fideos de cristal ^{A F K} Duck roll with mushrooms, apple compote, and banana chips	6
Taco de panceta ibérica asada a baja temperatura ^{F K} Slice of Iberian bacon cooked at low temperature	8
Mini hamburguesa de sepia y gambón con mayonesa de wasabi ^{A D B K} Mini burger of cuttlefish and shrimp with wasabi mayonnaise	8
Buñuelo de bacalao con "all-i-oli" y su piel crujiente ^{A C D H E} Cod fritter, with garlic sauce and crispy skinned cod	3.5

ensaladas y otros...

Ensalada Mixta: lechugas, tomate, atún, cebolla, ^{C D} huevo duro, aceitunas, palmito y espárragos Mixed Salad: lettuce, tomato, tuna, onion and asparagus	€ 11
Ensalada Tridente: tomate valenciano con ^{H D E} ventresca de atún, sardina ahumada, mojama y aliño de piñones y alcaparras Special Tridente Salad: Valencian tomato, tuna fillet and pickles seasoned with pine nuts and capers	17
Ensalada César: lechuga, pollo rebozado, ^{A G C H F J E} costrones de pan, queso Parmesano, piñones... Caesar Salad: lettuce, grilled chicken, croutons, Parmesan cheese, pine nuts	13
Carpaccio de presa ibérica ahumada parmesano, ^{G I F} y reducción de naranja Carpaccio of smoked presa Iberian ham with Parmesan and orange reduction	13
Wok de verduritas de temporada, jamón ibérico y calamar ^{J F K D} Wok: squid with seasonal vegetables and Iberian ham	14
Fritura variada de mar Fried Mediterranean fish dish ^{D A}	15
Calamar a la plancha con verduras salteadas ^{D F K} Grilled Mediterranean squid with vegetables	13
Pulpo asado con aliño especiado de pimentón ^{D M} Boiled octopus with smoked paprika	15
Sopa del Día de pescado o de pollo Soup of the day fish or chicken	9



pescados y carnes



	€		€
Pescado del día según subasta <i>Catch of the day</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>	19 ^A
"Suquet de peix" (Guiso mariner de pescado) ^{DMH} "Suquet de peix" (Fish casserole)	20	Costillar ibérico asado en su jugo a baja temperatura <i>Grilled Iberian pork ribs cooked at low temperature</i>	16 ^{FIJ}



arroz, fideos y pasta



Todos los arroces están hechos con Arroz Bomba y azafrán en hebra. Apto para celíacos - Paellas mínimo para dos personas - Precio por persona
All dishes are made with Bomba Ricen and saffron. Gluten-free - Paellas minimum for two people - Price per person

	€		€
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>	20
Paella de Marisco con gambón y cigala ^{DBM} <i>Seafood Paella with shrimps and Norway lobster</i>	17	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 pato, setas y foie ^A <i>Paella with noodles, duck, mushrooms and foie</i>	16
Paella de Verduras <i>Paella with vegetables</i>	14		
Arroz meloso Marinero <i>Seafood creamy rice</i> ^{DBM}	14	Lasaña boloñesa <i>Lasagna Bolognese</i> ^A	13
		Lasaña de verduras <i>Vegetable Lasagna</i> ^A	13



bocadillos, burgers, sandwiches y...

Pan recién hecho, mínimo 10 minutos - Baked bread, minimum 10 minutes

€

Pan rústico con pollo marinado, queso, cebolla confitada, tomate y salsa tartara ^{A G C}
Mediterranean bread with marinated chicken, cheese, sweet onion, tomato and Tartar sauce

12

Pan rústico con salmón, queso fresco y cebollino ^{A G D}
Mediterranean bread with salmon, fresh cheese and chives

12

Pan rústico con jamón ibérico y tomate natural ^A
Spanish ham and tomato sandwich

13

Mollete con hamburguesa de buey gratinada con tomate, pepinillo y parmesano ^{A G}
Beef burger with tomato, pickles and parmesan cheese

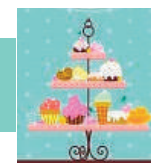
12

Tortilla de patata y cebolla ^C 9
Omelette with potato and onion

Revuelto de espárgos y gambas ^{D M C G} 10
Scrambled eggs with asparagus and prawns

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

postres



€

Bizcocho con crema quemada de calabaza ^{A C G H}
Pumpkin cake

6

Sorbete de limón al Cava ^C
Lemon Sorbet with Cava

4

Copa de helado sabor a elegir ^{C G}
Ice cream cup

4

Mousse de chocolate blanco, café con semillas
de amapola ^{A C G H}
White chocolate mousse and coffee with seeds

6

Coulant de chocolate y menta con helado de coco ^{A C G H}
Chocolate and mint Coulant with coconut ice cream

6

Ensalada de frutas con sorbete de manzana verde ^{A C G}
Fruit salad with green apple sorbet

5



Bodega,



Cócteles y

Otras bebidas



espumosos, rosados y blancos

CAVA Y ESPUMOSOS

	€
Nodus Brut Nature	18
Nodus Rosado	18
Agustí Torrello Mata	24
Recaredo Terrers	25

CHAMPAGNE

	€
Moët Chandon Brut Imperial	50
Veuve Clicquot Porsandin Brut	54
Veuve Clicquot Rosé	66
André Clouet G. R. Grand Crú	38
Ruinart Blanc de Blancs	75
Nicolas Feuillate	36

ROSAO

	€
D.O. BIERZO	
Armas de Guerra <i>Mencía</i>	14
D.O. UTIEL - REQUENA	
Caprasia <i>Bobal - Merlot</i>	15

BLANCO

	€
D.O. VALENCIA	
Cullerot <i>Px, Verdil, Chard. Macabeo</i>	16
Blanc d'Enguera <i>Viog.. Verd. S.Bla. Char</i>	16
D.O. EL TERERAZO VALENCIA	
Mestizaje <i>Merseg., Viognier, Malva.</i>	18
D.O. RUEDA	
Belondrade y Lurtón <i>Verdejo</i>	35
Basa <i>Verdejo</i>	16
D.O. RIOJA	
Fos <i>Viura</i>	17
D.O. UTIEL - REQUENA	
Nodus <i>Chardonnay</i>	17
D.O. ALICANTE	
Enrique Mendoza <i>Chardonnay</i>	18
D.O. SOMONTANO	
Viñas del Vero <i>Gewuztraminer</i>	18
D.O. VALDEORRAS	
Cuatro y Cinco <i>Godello</i>	19

BLANCO

	€
D.O. RIAS BAIXAS	
Mar de Frades <i>Albariño</i>	22
Leirana <i>Albariño</i>	20
D.O. TIERRA EXTREMADURA	
Habla de Ti <i>Sauvignon Blanc</i>	18
D.O. SIERRAS DE MÁLAGA	
La Ola del Melillero <i>Px y Moscatel</i>	20
D.O. TIERRA DE CÁDIZ	
Forlong 80/20 <i>Palomino</i>	22
VINO SIN D.O.	
Vinos del Viento <i>Garnacha blanca</i>	18
ALSACIA / FRANCIA	
Trimbach'13 <i>Gewuztraminer</i>	27
BORGOÑA / FRANCIA	
Joseph Drouin Macon Bussieres	
Le Clos'15 <i>Chardonnay</i>	20
MOSEL / ALEMANIA	
Thanisch Trocken'14 <i>Riesling</i>	22

tintos

	€		€		€
D.O. VALENCIA		D.O. UTIEL - REQUENA		D.O. RIBERA DEL DUERO	
Especies Nativas <i>Monastrell, bBobal</i>	17	Nodus <i>Merlot</i>	17	Matarromera <i>Tinto fino</i>	30
Les Alcuses C. <i>Sauv., Tempr, 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
Casa Labor <i>Arco</i>	22	DOMINIO DE VALDEPUSA		Alonso del Yerro <i>Tinto fino</i>	28
D.O. P. EL TERRERAZO VALENCIA		Suma Varietalis <i>C.S., Syrah, Petit Verd</i>	26	Alión <i>Tinto fino</i>	60
Mestizaje <i>Bobal y otras...</i>	18	Emeritus <i>C.S., Syrah, Petit Verdot</i>	45	Pago de Carraovejas <i>T.fino - C.S. - Me.</i>	35
Finca Terrerazo <i>Bobal</i>	33	D.O. PRIORATO		Pesquera <i>Tinto fino</i>	25
Quincha Corral <i>Bobal</i>	65	Vall Llach '03 <i>C.S., Merlot, Cariñena</i>	75	D.O. RIOJA	
La Garnacha de Mustiguillo <i>Garn.</i>	21	Ferrer Bobet Vinyes Velles <i>Garn-Cariñe.</i>	46	Aurus 2004 <i>Tempranillo</i>	85
D.O. BALAGUESES		D.O. TORO		Fos Crianza <i>Tempranillo</i>	19
Pago de los Balagueses <i>Syrah</i>	24	Vega Sicilia Pintia <i>Tinta de Toro</i>	48	Muga Crza. <i>Temp, Grac, Mazu</i>	24
D.O. SOMONTANO		Teranthia 2005 <i>Tinta de Toro</i>	120	Ramón Bilbao <i>Tempranillo</i>	18
Blecua '02 <i>Cab Sauv, Mer, Petit Ver.</i>	70	D.O. CASTILLA Y LEÓN		Roda I <i>Tempranillo</i>	45
D.O. TIERRA EXTREMADURA		Mauro <i>Tempranillo, Syr, Garn</i>	35	Viña Ardanza <i>Tempranillo, Garnacha</i>	26
Habla del Silencio <i>Temp, Syr, C.S.</i>	20	Tridente <i>Prieto Picudo</i>	24	La Montesa <i>Garn., Tempra., Mazuelo</i>	20
D.O. BIERZO		D.O. VALLE DE OROTAVA		BORGOÑA / FRANCIA	
Soradal <i>Mencia, Cabernet Sauvignon</i>	24	7 Fuentes <i>Listan Negro</i>	19	J. Drouhin Santenay '12 <i>Pinot Noir</i>	32
D.O. JUMILLA		D.O. TIERRA MALLORCA		ARGENTINA	
Valtosca <i>Syrah</i>	23	12 Volts <i>Callet, Fogoneu, Syra</i>	24	Catena Malbec <i>Malbec</i>	24
D.O. ALICANTE		D.O. VINOS DE MADRID			
Enrique Mendoza Santa Rosa <i>Monast.</i>	30	30.000 Maravedies <i>Garnacha</i>	18		

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€
SAN FRANCISCO (no alcohol) naranja limón, piña melocotón granadina azúcar 7€	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

JARRA DE SANGRÍA 15€

JARRA DE AGUA DE VALENCIA 20€

JARRA DE TINTO DE VERANO 10€

otras bebidas



VINO

Copa de blanco	2.5€
Copa de tinto valenciano	2.5€
Copa de tinto Rioja o Ribera	3.5€

CHAMPÁN-CAVA

Copa de cava	4€
Copa de champagne	9€

APERITIVOS

Finos y olorosos	4€
Campari / Aperol	5€
Campari con naranja	8€
Martini	3€
Ricard	6€
Aperol con cava	8€



CERVEZAS

Pinta	5€
Doble Heineken	2.5€
Clara	2.5€
Jarra	9€
Coronita 1/3	3.5€
Turia	3€
Desperados	3.5€
Zeta Hell	3€
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	2€
Café bombón	2.5€
Cremaet café, ron, azúcar, limón, canela	5€
Café con leche	2.5€
Capuccino	3€
Carajillo	3€
Café irlandés	7€
Té e infusiones	2.5€
Chocolate	4€
Cola-Cao	3€

REFRESCOS-ZUMOS

Refrescos	2.5€
Zumos	2.5€
Zumo natural de naranja	3.5€

bebidas espirituosas

GINEBRA combinado

Bombay Sapphire	8€
Tanqueray	7.5€
Tanqueray Ten	10€
Beefeater	7.5€
Seagram's	7.5€
Hendrick's	10€
G-Vine	11€
Gin VLC	9€
London N°1	10€
Citadelle	10€
Martin Milllers	10€
Oxley	11€
Bulldog	8€

VODKA

chupito combin.

Absolut	3€	7.5€
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	9€
Duque de Alba	9€
1866	10€

COGNAC copa

Hennessy Very Special	12€
Richard Hennessy	380€
Louis XIII	300€

RON combinado

Bacardi	7.5€
Cacique	7.5€
Barceló	7.5€
Flor de Caña 7	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	7€
Jameson	7€
J.B.	7€
White Label	7€
Ballantine's	7€
Red Label	7€
Red	7€



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€

