



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

*All prices of the Menu are in €uros with VAT included /
Tous nos prix sont exprimés en €uros et incluent la TVA*

A gluten/gluten/gluten B crustáceos/crustacean/crustacés C huevos/egg/oeufs D pescado/fish/poisson E cacahuètes/peanut/arachide F soja/soya/soja
G lácteos/milk/lait H frutos de cáscara/nutsfruits a coque I apio/celery/céleri J mostaza/mustard/moutard K sésamo/sesame/sésame
L sulfitos/sulphites/sulfites M moluscos/mollusc/mollusques N altramuces/lupin bean/lupins



Menús

MENÚ DEL DÍA 22€

Dos entrantes individuales

Two starters to share

Deux entrées

Plato principal a elegir entre:

Main dish to choose:

Plat principal à choisir:

Paella valenciana

Paella with chicken, rabbit, snails

Paella au poulet, lapin et scargots

Arroz del senyoret

Seafood paella

Paella aux fruits de la mer

Fideos marineros

Seafood noodles

Nouilles aux fruits de la mer

Postre del Tridente

Tridente dessert

Dessert du chef

MENÚ TRIDENTE 26€

Dos entrantes individuales

Two starters to share

Deux entrées

Plato principal a elegir entre:

Main dish to choose:

Plat principal à choisir:

Carne al estilo del chef

Meat chef stile

Viande á la façon du chef

Pescado según mercado

Catch of the day

Poisson du jour

Postre del Tridente

Tridente dessert

Dessert du chef

ENTRANTES FRIOS – Cold starters – Entrées froides

Nuestra ensaladilla Rusa con ventresca ^{A C G D J}	8€
<i>“Ensaladilla Rusa” Neptuno style with tuna</i>	
<i>“Salade Russe” façon Neptuno avec de la ventrêche de thon</i>	
Ensalada Tridente con tomate valenciano, ventresca de atún y salazones ^{D H I}	17€
<i>Tridente salad with Valencian tomato, tuna fillet and pickles</i>	
<i>Salade Tridente avec tomate valenciennes et filet de thon marinée</i>	
Ensalada Valenciana con lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún y huevo ^{C D}	10€
<i>Valencian Salad with lettuce, tomato, onion, cucumber, tuna and boiled egg</i>	
<i>Salade valencienne avec laitue, tomate, oignon, concombre, thon et oeuf á la coque</i>	
Ensalada César con bacon, pollo , parmesano, y piñones ^{A C D H J}	12€
<i>Caesar Salad with bacon, chicken, parmesan and pine-nuts</i>	
<i>Salade César avec du lard, poulet, parmesan et pignons</i>	
Jamón ibérico 100g	18€
<i>Iberian ham 100 g</i>	
<i>Jambon Ibérique 100g</i>	
Verduras escalivadas con bacalao ahumado y queso de tovalló ^{A C D G}	17€
<i>Scalded vegetables with smoked cod and cheese</i>	
<i>Légume blanchie avec morue fume et fromage</i>	

ENTRANTES CALIENTES – Hot starters – Entrées chaudes

Croquetón de langosta (2 piezas) <i>Lobster croquettes / Croquettes de homard</i> ^{A B C D G M}	8€
Croquetas artesanas <i>Homemade croquettes (4 piezas) / Croquettes artisanales</i> ^{A B 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 his crispy skin</i> <i>Beignet de morue avec sauce alioli et peau croustillant</i>	5€
Crujiente de rabo de toro con compota de manzana (2 piezas) ^{A C G} <i>Crispy spring roll of sliced veal with apple compote</i> <i>Croustillant de queue de taureau avec compote de pomme</i>	7€
Cazuelita de gamba al ajillo ^{B D} <i>Casserole with shrimp and garlic / Casserole de crevettes à l’ail</i>	11€
Pata de pulpo asada con aceite de humo y pimentón sobre trinchat ^{D B M} <i>Grilled octopus with smoked oil and paprika over creamed pumpkin</i> <i>Pattes de poulpe rôti à l’huile fumée et paprika</i>	17€
Calamar a la plancha con verduritas al wok ^{F K I} <i>Grilled squid with wok vegetables / Calamar grillé et légumes cuisinés au wok</i>	15€
Sepia a la plancha con ensalada de wakame y sésamo ^{D K K M} <i>Grilled cuttlefish with wakame salad and sesame seeds</i> <i>Seiche grillée avec salade de wakame et grains de sesame</i>	12€
Puntilla frita ^{A D} <i>Fried little squid</i> <i>Petit calamar frit</i>	9€

.... ENTRANTES CALIENTES - Hot starters

Rollito vegano con fideos de cristal y chutney de mango (2 piezas) ^{A F} <i>Vegetable roll with cristal noodles and mango chutney</i> <i>Légumes roulés servis avec des nouilles et chutney de mangue</i>	5€
Fingers de pollo marinado con menta y yogur ^{A G J} <i>Chicken fingers marinated with mint and yogurt</i> <i>Fingers de poulet marinés à la menthe et au yaourt grec</i>	8€
Nuestras patatas bravas "Patatas bravas" <i>Fried potatoes with our spicy sauce</i> ^{C D} <i>Pommes de terre frites et sauce épicée</i>	7€
Calamar a la andaluza ^{A D} <i>Andalousian style Mediterranean squid</i> <i>Calamar á l'andalouse</i>	10€
Clóchinas valencianas (sólo en temporada) ^{D M} <i>Valencian mussels (seasonal food)</i> <i>Moules valenciennes (uniquement en saison)</i>	10€
Bienmesabe (cazón adobado) ^{D M A} <i>Marinated dogfish</i> <i>Marine chien de mer</i>	11€

ARROCES y PASTA - Rice dishes and Pasta - Riz et Pâtes

Arroces mínimo para 2 personas siendo el precio por persona - Rice minimum 2 people. Price per person
Riz minimum pour deux personnes, étant le prix par personne

Arroz del Senyoret <i>Seafood paella</i> <small>B D M</small> <i>Paella de fruit de mer</i>	15€
Arroz negro <i>Black rice paella / Paella de riz noir</i> <small>B D M</small>	15€
Paella valenciana <i>Valencian Paella with farmyard chicken, rabbit and snails</i> <small>M</small> <i>Paella Valencienne avec poulet fermier, lapin et escargots</i>	14€
Paella de verduras <i>Paella with vegetables / Paella aux légumes</i>	14€
Paella de marisco <i>Seafood paella with shellfish</i> <small>B D M</small> <i>Paella aux fruits de mer et crustacés</i>	17€
Paella o meloso de langosta <i>Paella or creamy rice with lobster</i> <small>B D M</small> <i>Paella ou riz crémeux au homard</i>	24€
Paella o meloso de bogavante <i>Paella or creamy rice with large lobster</i> <small>B D M</small> <i>Paella ou riz crémeux avec gros homard</i>	23€

Meloso marinero	<i>Seafood creamy rice</i>	^{B D M}	16€
	<i>Riz crémeux aux fruits de mer</i>		
Paella de fideos con pato y foie	<i>Paella with noodles, duck and foie</i>	^A	17€
	<i>Paella de nouilles, canard et foie</i>		
Paella de fideos marineros	<i>Seafood paella with noodles</i>	^{A B D M}	14€
	<i>Paella de nouilles aux fruits de mer</i>		
Sopa de pescado con fideos	<i>Fish soup with noodles</i>	^{A B D M}	9€
	<i>Soupe de poisson et nouilles</i>		
Lasaña boloñesa o Lasagna de verduras	<i>Lasagna bolognese or Vegetable lasagna</i>	^{A C G}	12€
	<i>Lasagnes à la bolognaise ou aux légumes</i>		

PESCADO – Fish – Poisson

Merluza al horno sobre torta de maíz y titaina ^{B D H} 17€
Baked hake with corn cake and “titaina” (tomato sauce)
Merlu cuit au four avec gâteau de maïs et “titaina” (sauce tomate)

Pescado del día a sugerencia del Chef ^{D B M} 17€
Catch of the day, Chef’s choice
Poisson du jour, à la suggestion du chef

CARNE – Meat – Viande

Solomillo de ternera con salsa de setas y foie ^J 20€
Veal sirloin with mushroom and foie sauce
Filet de veau avec sauce aux champignons et foie

Entrecot de ternera con su guarnición 18€
Grilled entrecote with his accompaniment
Entrecôte de veau et son garniture

Costillar ibérico asado a baja temperatura ^{F K} 17€
Grilled Iberian pork ribs cooked at low temperature
Côtelettes ibériques rôties à basse température

Suprema de pollo campero lacado de salsa hoisin ^{F K} 15€
Free range chicken breast with hoisin sauce/ Suprême de poulet paysan laqué sauce hoisin

POSTRES - Dessert

Tiramisú con helado de café <i>Tiramisu avec glace de café</i>	Tiramisú with coffee ice cream <i>Tiramisu avec glace de café</i>	A C G	6€
Torrija con helado de leche merengada <i>Pain perdu à la crème glacée au lait</i>	French toast with cinamon milk ice cream <i>Pain perdu à la crème glacée au lait</i>	A C G	6€
Brownie de chocolate con helado de vainilla <i>Brownie avec glace à la vanille</i>	Brownie with vanilla ice cream <i>Brownie avec glace à la vanille</i>	A C G H	6€
Macedonia de fruta fresca con sorbete de cítricos <i>Salade de fruits frais au sorbet d'agrumes</i>	Fruit salad with citric sorbete <i>Salade de fruits frais au sorbet d'agrumes</i>	C G H	5€
Selección de helados <i>Sélection de glaces</i>	Selection of ice creams <i>Sélection de glaces</i>	C E G H	5€
Sorbete de limón al cava <i>Sorbet de citron au cava</i>	Lemon sorbet with cava <i>Sorbet de citron au cava</i>		5€
Pastel de la passion con coco y chocolate blanco <i>Gâteau de passion avec coco et chocolat blanch</i>	Passion cake with coconut and white chocolate <i>Gâteau de passion avec coco et chocolat blanch</i>	A C G	6€

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 RES. ECOLÓGICO	25€
DOMINIO DE LA VEGA RESERVA ESPECIAL	26€
PAGO DE THARSYS ROSE MILESIME	26€
RECAREDO TERRERS	30€

CHAMPAGNE

AUBRY BRUT RESERVE 1er CRU	40€
ERIC TAILLET EXCLUSIV T EXTRA BRUT MEUNIER	45€
MARCEL MOINEAUX GR. CRU "BLANC DE BLANCS"	40€
ANDRÉ CLOUET GR. CRU G. RÈSERVE "BLANC DE NOIRES"	42€
MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL	50€
VEUVE CLICQUOT ROSE	66€
CLAUDE CAZALS CUVÉE ROSÉ GRAND CRU	50€
MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL mini (200ml)	20€
MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL ROSE mini (200ml)	23€



Vino ROSADO

D.O. UTIEL-REQUENA

CAPRASIA bobal, merlot 16€

D.O. VALENCIA

LES PRUNES mandó 19€

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

PEPE MENDOZA moscatel, macabeo, airen 20€

D.O. TIERRA DE CASTILLA

VALLEGARCÍA viognier (6 meses lías) 28€

D.O. RIASBAIXAS

MAR DE FRADES albariño 23€

PAZO DE SEÑORANS albariño 22€

SANTIAGO RUIZ albariño, Loureiro, treix., godello, caiño 22€

D.O. RIOJA

FOS viura 20€

AMAREN viura 22€

D.O. RUEDA

BELONDRAGE Y LURTON verdejo barrica 40€

FINCA MONTEPEDROSO verdejo lías 18€

EL TRANSISTOR verdejo barrica 27€

D.O. VT CASTILLA Y LEÓN

FINCA CARABALLAS verdejo lías 19€



D.O. TXAKOLI DE ALAVA

ASTOBIZA ondarrabi zuri 19€

D.O. SIERRA DE MALAGA

LA OLA DEL MELILLERO Px, moscatel 21€

D.O. TIERRA DE EXTREMADURA

HABLA DE TI sauvignon blanc 19€

D.O. VALDEORRAS

LOURO godello 23€

PEZAS DA PORTELA godello 33€

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

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	28€
------------------------------	-----

D.O.P. PAGO EL TERRERAZO

FINCA TERRERAZO bobal	36€
LA GARNACHA DE MUSTIGUILLO garnacha	23€

D.O. UTIEL-REQUENA

NODUS merlot	19€
DUSSART PEDRÓN LE CENCIBEL tempranillo	26€

REQUENA SIN D.O. (LOS PEDRONES)

PLANETA ROJO bobal, syrah, garnacha	19€
LLUVIA garnacha, bobal, royal	21€



D.O. ALICANTE

SANTA ROSA cabernet, merlot, syrah 30€

PEPE MENDOZA monastrell, syrah, alicante bouschet 21€

IGP CASTELLÓ 25€

CLOTAS M monastrell

D.O. CALATAYUD 17€

BALTASAR GRACIAN VIÑAS VIEJAS garnacha

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 40€

D.O. BIERZO

VALTUILLE CEPAS CENTENARIAS mencía, a.bouschet, bastarde 45€

D.O. JUMILLA

CASA CASTILLO VINO DE FINCA monastrell 22€

D.O. MADRID

30.0000 MARAVEDIES garnacha 18€

D.O. MANCHUELA

CLOS LOJEN bobal 17€

PONCE P.F. bobal 25€



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€

ALION tinto fino 80€

PAGO DE CARRAOVEJAS tinto fino, cabernet, 42€

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA tinto fino 34€

PORTIA LA ENCINA tinto fino 27€

D.O. RIOJA

MUGA tempranillo, graciano, mazuelo	26€
RODA I tempranillo	50€
LA MONTESA garnacha, tempranillo	22€
SAN VICENTE tempranillo peludo	48€
EL PUNTIDO tempranillo	48€
VALENCISO RESERVA tempranillo	30€

D.O. NAVARRA

DOMAINES LUPIER EL TERROIR garnacha	30€
-------------------------------------	-----

D.O. RIBEIRA SACRA

GUIMARO CAMIÑO REAL mencia, brancellao, bousón, caiño	26€
---	-----

D.O. VALLE DE LA OROTAVA

SUERTES DEL MARQUES LA SOLANA listán negro	26€
--	-----

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€