



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



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 marineros

Seafood noodles

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

ENTRANTES FRIOS - Cold starters

Nuestra ensaladilla Rusa con ventresca ^{A C G D J}	8€
<i>“Ensaladilla Rusa” Neptuno style with tuna</i>	
Ensalada Tridente con tomate valenciano, ventresca y salazones ^{D H I}	17€
<i>Tridente salad with Valencian tomato, tuna fillet and pickles</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>	
Ensalada César con bacon, pollo y piñones ^{A C D H J}	12€
<i>Caesar Salad with bacon, chicken and pine-nuts</i>	
Jamón ibérico de Guijuelo, 100g	19€
<i>Iberian ham from Guijuelo, 100g</i>	
Queso curado de oveja de nuestra tierra	12€
<i>Cured sheep's cheese</i>	

ENTRANTES CALIENTES – Hot starters...

Croquetón de langosta (2 piezas) <i>Lobster croquettes</i> ^{A B C D G M}	8€
Croquetas artesanas <i>Homemade croquettes</i> (4 piezas) ^{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 con compota de manzana (2 piezas) ^{A C G} <i>Crispy spring roll of sliced veal with apple compote</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€
Calamar a la plancha con verduritas al wok ^{D F M} <i>Grilled squid with wok vegetables</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>	12€

.... ENTRANTES CALIENTES – Hot starters

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

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

PESCADO - Fish

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

CARNE - Meat

- Solomillo de ternera con salsa de setas y foie ^J 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 ^{F K} 17€
Grilled Iberian pork ribs cooked at low temperature with lime and ginger
- Suprema de pollo campero lacado de salsa hoisin ^{F K} 15€
Free range chicken breast with hoisin sauce

POSTRES - Dessert

Tiramisú de naranja y azahar	<i>Orange tiramisú with Orange blossom</i>	^{A C G}	5€
Torrija con helado de leche merengada	<i>French toast with cinamon milk ice cream</i>	^{A C G}	5€
Brownie de chocolate con helado de vainilla	<i>Brownie with vanilla ice cream</i>	^{A C G H}	5€
Macedonia de fruta fresca con sorbete de cítricos	<i>Fruit salad with citric sorbete</i>	^{C G H}	5€
Selección de helados	<i>Selection of ice creams</i>	^{C E G H}	4€
Sorbete de limón al cava	<i>Lemon sorbet with cava</i>	^C	4€
Petit fours	<i>(para 2 personas – 2 people)</i>	^{A C E H}	6€
Postre o tarta del día	<i>Dessert of the day</i>	^{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 RES. ECOLÓGICO	25€
DOMINIO DE LA VEGA RESERVA ESPECIAL	26€
PAGO DE THARSYS ROSE MILESIME	26€
RECAREDO TERRERS	28€

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"	40€
MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL	50€
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT	54€
VEUVE CLICQUOT ROSE	66€
<i>CLAUDE CAZALS CUVÉE ROSÉ GRAND CRU</i>	50€
<i>MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL mini (200ml)</i>	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€

LAGAR DE CERVERA albariño 21€

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

BELONDRADE 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 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	28€
------------------------------	-----

D.O.P. PAGO EL TERRERAZO

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

D.O. UTIEL-REQUENA

NODUS merlot	18€
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

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

VALTUILLE CEPAS CENTENARIAS mencia, a.bouschet, bastarde 47€

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, merlot 40€

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA tinto fino 34€

PORTIA LA ENCINA tinto fino 26€

D.O. RIOJA

MUGA tempranillo, graciano, mazuelo	26€
RODA I tempranillo	50€
LA MONTESA garnacha, tempranillo	22€
MAYOR DE MIGUELOA SELECCIÓN tempranillo	21€
SAN VICENTE tempranillo peludo	45€
EL PUNTIDO tempranillo	45€
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 listan negro	26€
--	-----

BORGOÑA/ FRANCIA

J. DROUHIM SANTENAY pinor 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€