

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
TOUT SERVICE DANS LA CHAMBRE COMPORTERA UN SUPPLÉMENT DE 5€

Bocadillo de jamón Ibérico con tomate. <i>Ham and tomato sandwich Sandwich ou jambon et tomate</i>	10€
Bocadillo de salmón y queso fresco. <i>Salmon and fresh cheese sandwich Sandwich au saumon et fromage frais</i>	10€
Sandwich mixto. <i>Ham and cheese sandwich Croque Monsieur</i>	8€
Bocadillo de pollo marinado con salsa especiada. <i>Marinated chicken with spicy sauce sandwich Sandwich ou poulet mariné avec sauce épicée</i>	10€
Bocadillo de bacon y queso. <i>Bacon and cheese sandwich Sandwich ou bacon et fromage</i>	10€
Hamburguesa de buey con tomate y queso. <i>Beef burger with tomato and cheese Hamburger au boeuf avec tomate et fromage</i>	12€
Tostada con jamón ibérico y tomate. <i>Toast with Iberian ham and tomato Tartine au jambon ibérique et tomate</i>	8€
Tosta de salmón y queso fresco. <i>Toast with salmon and fresh cheese Tartine au saumon et fromage frais</i>	8€
Huevos: tortilla, revueltos o fritos. <i>Eggs: Omelette, scrambles or fried Oeufs: Omelette, brouillés ou frits</i>	6€

Estos platos se servirán con guarnición de patatas fritas y ensalada
All those dishes are served with French fries and salad
Ces plats seront servis avec un accompagnement de frit

CAVA

NODUS BRUT NATURE	18€
VEGALFARO BRUT NATURE RESERVA ECOLÓGICO	25€
DOMINIO DE LA VEGA RESERVA ESPECIAL	26€
PAGO DE THARSYS ROSE MILESIME	26€
RECAREDO TERRERS	30€

CHAMPAGNE

AUBRY BRUT RESERVE 1 ER CRU	40€
ERIC TAILLET EXCLUSIV T EXTRA BRUT MEUNIER	45€
MARCEL MOINEAUX GRAND CRU "BLANC DE BLANCS"	40€
ANDRÉ CLOUET GR.CRÚ G.RÈSERVE "	42€
MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL	50€
CLAUDE CAZALS CUVÉE ROSÉ GRAND CRU	50€
VEUVE CLICQUOT ROSE	66€
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€
BEEFEATER	8€
SEAGRAM'S	8€
HENDRICK'S	10€
G-VINE	11€
GIN VLC	9€
LONDON Nº1	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 23	1
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 K. GEORGE	150€
DIMPLE 15	10€
CHIVAS 12	10€
CHIVAS 21	25€
JAMESON	7€
BALLANTINE'S	7€

Tennessee WHISKEY

JACK DANIEL'S	8€
---------------	----

BOURBON

JIM BEAN	7€
----------	----



CARTA RESTAURANTE



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} <i>"Ensaladilla Rusa" Neptuno style with tuna</i>	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} <i>Caesar Salad with bacon, chicken & pine-nuts</i>	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 100g <i>Iberian ham from Guijuelo, hand sliced</i>	18€

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>	11€
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 ^{F K I} <i>Grilled squid with vegetables</i>	15€
Bienmesabe (cazón adobado) ^D <i>"Bienmesabe" Marinade dogfish</i>	11€
Calamar a la andaluza ^{A D} <i>Andalusian style squid</i>	10€
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>	5€
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" <i>Fried potatoes with our spicy sauce</i> ^{C G}	7€
Sepia a la plancha con ensalada de wakame y sésamo ^{D K K M} <i>Grilled cuttlefish with wakame and sesame seeds</i>	12€
Clóchinas valencianas (sólo en temporada) <i>Valencian mussels (seasonal food)</i> ^{D M}	10€
Puntilla frita ^{D A} <i>Grilled little squid</i>	9€

ARROCES y PASTA - Rice dishes and Pasta

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

Arroz del Senyoret <i>Seafood paella</i> ^{BDM}	15€
Arroz negro <i>Black rice paella</i> ^{BDM}	15€
Paella valenciana <i>Valencian Paella with farmyard chicken, rabbit and snails</i> ^{BM}	14€
Paella de verduras <i>Paella with vegetables</i>	14€
Paella de marisco <i>Seafood paella with shellfish</i> ^{BDM}	17€
Paella o meloso de langosta <i>Paella or creamy rice with lobster</i> ^{BDM}	24€
Paella o meloso de bogavante <i>Paella or creamy rice with large lobster</i> ^{BDM}	23€
Meloso marinero <i>Seafood creamy rice</i> ^{BDM}	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> ^{ABDM}	15€
Sopa de pescado con fideos <i>Fish soup with noodles</i> ^{ABDM}	9€
Lasaña boloñesa o Lasaña de verduras <i>Lasagna bolognesa or Vegetable lasagna</i> ^{ACG}	12€

PESCADO - Fish

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

CARNE - Meat

Solomillo de ternera con salsa de setas y foie ^J <i>Veal sirloin with mushroom and foie sauce</i>	20€
Entrecot de ternera con su guarnición <i>Grilled entrecote with his accompaniment</i>	18€
Costillar ibérico asado a baja temperatura ^{F K} <i>Grilled Iberian pork ribs cooked at low temperature</i>	17€
Suprema de pollo campero lacado de salsa hoisin ^{F K} <i>Free range chicken breast & hoisin sauce</i>	15€

POSTRES - Dessert

Tiramisú con helado de café <i>Tiramisú with coffee ice cream</i> ^{A C G}	6€
Torrija con helado de leche merengada <i>French toast with cinamon milk ice cream</i> ^{A C G}	6€
Brownie de chocolate con helado de vainilla <i>Brownie with vanilla ice cream</i> ^{A C G H}	6€
Macedonia de fruta fresca con sorbete de cítricos <i>Fruit salad with citric sorbete</i> ^{C G H A C G}	5€
Selección de helados <i>Selection of ice creams</i> ^{C E G H}	5€
Sorbete de limón al cava <i>Lemon sorbet with cava</i> ^C	5€
Pastel de la passion con coco y chocolate blanco ^{CAG} <i>Pasion cake with coconut and white chocolate</i>	6€