

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. <i>Sandwich ham and tomato sandwich</i>	10€
Bocadillo de salmón y queso fresco <i>Salmon and fresh cheese sandwich</i>	10€
Sandwich mixto <i>Ham and cheese sandwich</i>	8€
Bocadillo de pollo marinado con salsa especiada <i>Marinated chicken with spicy sauce sandwich</i>	10€
Bocadillo de bacon y queso <i>Bacon and cheese sandwich</i>	10€
Hamburguesa de buey con tomate y queso <i>Beef burger with tomato and cheese</i>	12€
Tostada con jamón ibérico y tomate <i>Toast with Iberian ham and tomato</i>	8€
Tosta de salmón y queso fresco <i>Toast with salmon and fresh cheese</i>	8€
Huevos: tortilla, revueltos o fritos <i>Eggs: Omelette, scrambles or fried</i>	6€

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

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	28€

CHAMPAGNE

AUBRY BRUT RESERVE 1er CRU	40€
ERIC TAILLET EXCLUSIV'T EXTRA BRUT MEUNIER	45€
MARCEL MOINEAUX GRAND CRU "BLANC DE BLANCS"	40€
ANDRÉ CLOUET GRAND CRU G. RÈSERV. "BLANC DE NOIRES"	40€
MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL	50€
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT	54€
VEUVE CLICQUOT ROSE	66€
CLAUDE CAZALS CUVÉE ROSÉ GRAND CRU	50€
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	5€
Amontillado	5€
Pedro Ximenez	4€

SIDRA

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

VERMUT

Descaro	3.5€
Vittore	3,5€
Martini reserva	4€

REFRESCOS

Coca-Cola, Fanta etc.	3€
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€
BARCELÓ	8€
HAVANA 7	9€
BRUGAL	8€
MATUSALEM 15	10€
ZACAPA 23	14€

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	14€
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€
JAMESON	8€
BALLANTINE'S	7€

Tennessee WHISKEY

JACK DANIEL'S	9€
---------------	----

BOURBON

JIM BEAN	8€
----------	----



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 ^{ACGDJ}	"Ensaladilla Rusa" Neptuno style with tuna	8€
Ensalada Tridente con tomate valenciano, ventresca y salazones ^{DHI}		17€
<i>Tridente salad with Valencian tomato, tuna fillet and pickles</i>		
Ensalada Valenciana con lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún y huevo ^{CD}		10€
<i>Valencian Salad with lettuce, tomato, onion, cucumber, tuna and boiled egg</i>		
Ensalada César bacon, pollo y piñones ^{ACDHI}	Caesar Salad with bacon, chicken & pine-nuts	12€
Jamón ibérico de Guijuelo 100g	Iberian ham from Guijuelo, 100g	19€
Queso curado de oveja de nuestra tierra ^G	Cured sheep's cheese	12€

ENTRANTES CALIENTES – Hot starters

Croquetón de langosta (2 piezas)	Lobster croquettes ^{ABCDGM}	8€
Croquetas artesanas (4 piezas)	Homemade croquettes ^{ACG}	8€
Buñuelo de bacalao con "all-i-oli" y su piel crujiente (2 piezas) ^{ACD}		5€
<i>Cod fritter, with garlic sauce and crispy skin cod</i>		
Crujiente de rabo de toro y compota de manzana (2) ^{ACG}	Crispy spring roll of veal & apple	7€
Cazuelita de gamba al ajillo ^J	Casserole with shrimp and garlic	10€
Pata de pulpo asada con aceite de humo y pimentón ^{DBM}		17€
<i>Grilled octopus with smoked oil and paprika over creamed pumpkin</i>		
Calamar plancha y verduritas al wok	^{DFM} Grilled squid with wok vegetables	15€
Sepia plancha, ensalada de wakame y sésamo ^{DKKM}	Grilled cuttlefish, wakame salad & sesame	12€
Rollito de verduras con fideos de cristal y chutney de mango (2 piezas) ^{AF}		6€
<i>Vegetable roll with cristal noodles and mango chutney</i>		
Fingers de pollo marinado con menta y yogur ^{AGJ}	Chicken fingers marinated with mint & yogurt	8€
Nuestras patatas bravas "Patatas bravas"	Fried potatoes with our spicy sauce ^{CG}	7€
Calamar a la andaluza y mayonesa especiada ^{AD}		10€
<i>Andalusian style Mediterranean squid with spiced mayonnaise</i>		
Clóchinas valencianas (sólo en temporada)	Valencian mussels (seasonal food) ^{DM}	10€

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 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 marineru Seafood creamy rice ^{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 ^{B^DH}	17€
<i>Baked hake with corn cake and "titaina" (tomato sauce)</i>	
Pescado del día a sugerencia del Chef ^{B^BM} Catch of the day, Chef's choice	18€

CARNE - MeAT

Solomillo de ternera con salsa de setas y foie ¹ Veal sirloin with mushroom and foie sauce	20€
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€
<i>Grilled Iberian pork ribs cooked at low temperature with lime and ginger</i>	
Suprema de pollo campero lacado de salsa hoisin ^{F^K} Free range chicken breast & hoisin sauce	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 ^{ACC}	5€
Brownie de chocolate con helado de vainilla Brownie with vanilla ice cream ^{ACGH}	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€

