



Ensalada de ahumados    **14,00**
Neptuno

Mézcum de lechuga, surtido de ahumados, y su vinagreta, con o sin tostas

Ensalada con queso    **14,00**
de cabra

Espinacas, queso de cabra, pasas, nueces y toque de miel con mostaza

Ensalada clásica    **13,00**
de la tierra

Lechuga, tomate, pepino, atún, cebolla, huevo, zanahoria, maíz, palmito y aceitunas

Ensalada Waldorf      **12,00**

Lechuga, manzana verde, apio, nueces, pasas y crema agria con mostaza

Tabla de crudités **15,00**

Con hummus de garbanzos, toque de pimentón y aceite de oliva virgen extra



Tomate aliñado **10,00**

Con aceite de oliva virgen extra y su toque de ajo

Tomate aliñado con ventresca o  **15,00**
anchoas del Cantábrico

Con aceite de oliva virgen extra y su toque de ajo

Tomate RAF aliñado **15,00**

En temporada, con su toque de ajo y aceite de oliva virgen extra

Tomate RAF aliñado con ventresca o  **19,00**
anchoas del Cantábrico

En temporada, con su toque de ajo y aceite de oliva virgen extra

Salmorejo cordobés con crujiente   **8,00**
de jamón y huevo duro



ENTRANTES

Espeto de sardinas    10,50
de nuestra barca

Muslitos de pollo rebozados    12,00
con salsa barbacoa casera (8)

Alcachofas aliñadas con    15,00
gambas al pimentón dulce

Espárragos trigueros asados  8,50
con salsa teriyaki

Timbal de langostinos    18,00
y aguacate

Croquetones de gambas      2,50
caseros (min. 2)   (ud.)

Croquetas de jamón ibérico      9,00
caseras (6)

Mejillones al vapor    12,50

Mejillones a la marinera     13,50

Gambas al ajillo     15,00

Almejas en salsa verde     17,00
o a la sartén

Chipirones fritos     14,00

Calamar nacional frito     22,00

Anillas de pota fritas     12,00

Chanquetes con      13,00
huevos fritos

Cazón en adobo      13,00

Boquerones fritos     15,50

Rejos fritos     13,50

Pan y aperitivo       1,10



A R R O C E S



Paella de carne  **15,00**

Mínimo 2 personas.
Precio por persona.

Paella mixta     **16,00**

Mínimo 2 personas.
Precio por persona.

Arroz de verduras  **14,00**

Mínimo 2 personas.
Precio por persona.

Paella de marisco     **17,00**

Mínimo 2 personas.
Precio por persona.

Arroz a banda     **16,00**

Mínimo 2 personas.
Precio por persona.

Arroz caldoso de marisco     **17,00**

Mínimo 2 personas.
Precio por persona.

*Las paellas son por encargo.
Pregunte disponibilidad, ¡gracias!*

Arroz con presa ibérica y setas  **19,00**

Mínimo 2 personas.
Precio por persona.

Arroz negro     **15,00**

Mínimo 2 personas.
Precio por persona.

Arroz especial Neptuno meloso con bogavante     **25,00**

Mínimo 2 personas.
Precio por persona.

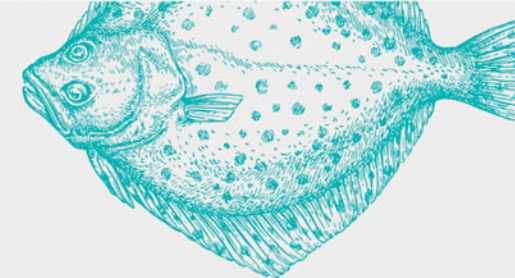
Arroz con pulpo     **20,00**

Mínimo 2 personas.
Precio por persona.

Fideuá de pescado y marisco     **17,00**

Mínimo 2 personas.
Precio por persona.





Pulpo al espeto    26,00

Dorada a la brasa    19,00

Lomo de lubina a la brasa con su refrito y crujiente de jamón con espárragos trigueros      22,00

Rape a la brasa    42,00

Pieza entera.

Sugerimos para 2 personas.

Atún a la brasa con vinagreta de guindillas    19,00

Rodaballo a la brasa al estilo orio    46,00

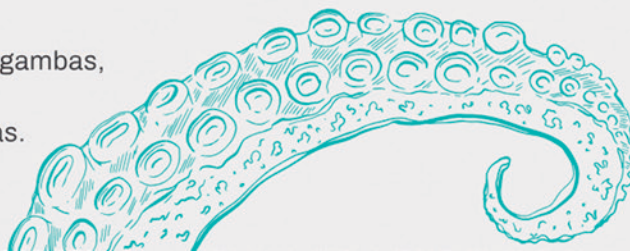
Pieza entera.

Sugerimos para 2 personas.

Especial zarzuela de pescados y mariscos    38,00

Merluza, rape, calamares, gambas, almejas y mejillones.

Sugerimos para 2 personas.



Rape a la marinera con gambas y almejas      18,00

Pasta al nero de sepia con gambas y calamar      16,00

Bacalao frito con salsa de pimientos de piquillo y pisto con patatas panaderas      18,00

Calamar nacional a la plancha o en aceite    22,00

Zamburiñas a la plancha con salsa verde    19,00

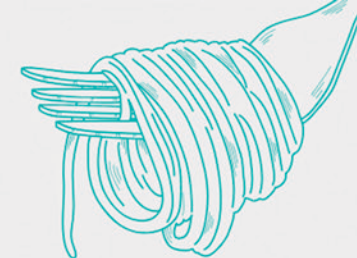
Parrillada de marisco Neptuno    62,00

Sugerimos para 2 personas.

Fritura de pescado variado     36,00

Boquerones, chipirones, calamares, gambas, cazón en adobo y pescado variado.

Sugerimos para 2 personas.



PARA LOS PEQUES

Solomillo de ternera a la brasa 25,00

Entrecot de ternera argentino a la brasa (Bife) 22,00

Chuletas de cordero a la brasa 21,00

Presa de cerdo ibérico a la brasa 19,00

Solomillo de cerdo ibérico a la brasa 18,00

Pechuga de pollo a la brasa 12,00

Parrillada Neptuno 41,00

Chuletas de cordero, churrasco de ternera, costilla de cerdo, pollo, chorizo y morcilla. Sugerimos para 2 personas.

Salsas para acompañar la carne: 1,20

salsa de boletus, salsa de mostaza y miel, salsa de pimienta.



Todas las carnes van acompañadas de guarnición de patatas fritas o panaderas y verduras del día.

Espaguetis boloñesa 9,00

Salchichas Frankfurt con patatas fritas 9,00

Nuggets con patatas fritas 9,00

Tequeños con patatas fritas 9,00

Emperador a la plancha con patatas fritas 9,00

Calamares fritos con patatas fritas 9,00

Mini flamenquines con patatas fritas 9,00

Alitas de pollo con salsa barbacoa y patatas fritas 9,00



Neptuno smoked-fish salad **14,00**

Mesclun, assorted smoked fish, and house vinaigrette (with or without toast)

Goat's cheese salad **14,00**

Spinach, goat's cheese, raisins, walnuts, and a touch of honey mustard

Classic country salad **13,00**

Lettuce, tomato, cucumber, tuna, onion, egg, carrot, sweetcorn, palm heart, and olives

Waldorf salad **12,00**

Lettuce, green apple, celery, walnuts, raisins, and sour cream with mustard

Crudités platter **15,00**

With chickpea hummus, a touch of paprika and extra virgin olive oil

Seasoned tomato **10,00**

With extra virgin olive oil and a touch of garlic

Seasoned tomato with **15,00**

Cantabrian anchovies or tuna belly

With extra virgin olive oil and a touch of garlic

Seasoned RAF tomato **15,00**

With extra virgin olive oil and a touch of garlic

Seasoned RAF tomato with **19,00**

Cantabrian anchovies or tuna belly

With extra virgin olive oil and a touch of garlic

Cordoba-style salmorejo with **8,00**

crispy ham and boiled egg





S T A R T E R S



Sardines cooked over wood on our special sand pit  10,50

Crispy chicken thighs with homemade BBQ sauce (8 pcs)  12,00

Marinated artichokes with prawns and sweet paprika  15,00

Grilled wild asparagus with teriyaki sauce  8,50

Prawn and avocado timbale  18,00

Homemade shrimp croquettes (min. 2)  2,50 (u.d.)

Homemade Iberian ham croquettes (6 pcs)  9,00

Steamed mussels  12,50

Mussels in marinière sauce  13,50

Prawns in garlic sauce  15,00

Clams in green sauce or grilled  17,00

Deep-fried baby squid  14,00

Fried national squid  22,00

Fried squid rings  12,00

Whitebait with fried eggs  13,00

Marinated dogfish  13,00

Fried anchovies  15,50

Fried squid legs  13,50

Bread and appetiser  1,10





R I C E D I S H E S



Meat paella



15,00

Minimum 2 people.
Price per person.

Mixed paella (meat & seafood)



16,00

Minimum 2 people.
Price per person.

Vegetable rice



14,00

Minimum 2 people.
Price per person.

Seafood paella



17,00

Minimum 2 people.
Price per person.

Fisherman's rice



16,00

Minimum 2 people.
Price per person.

Seafood soupy rice



17,00

Minimum 2 people.
Price per person.

Paellas are made to order. Please inquire about availability. Thank you!

Rice with Iberian pork shoulder and mushrooms



19,00

Minimum 2 people.
Price per person.

Black rice



15,00

Minimum 2 people.
Price per person.

Creamy Neptuneo rice with lobster



25,00

Minimum 2 people.
Price per person.

Octopus rice



20,00

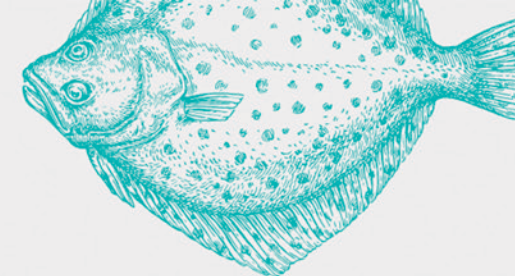
Minimum 2 people.
Price per person.

Noodle paella with fish and shellfish



17,00

Minimum 2 people.
Price per person.



Octopus tentacle cooked on our special sand pit    26,00

BBQ gilthead seabream    19,00

BBQ sea bass loin with garlic oil and crispy ham, served on wild asparagus      22,00

BBQ whole monkfish    42,00

Whole piece.
Recommended for 2 people.

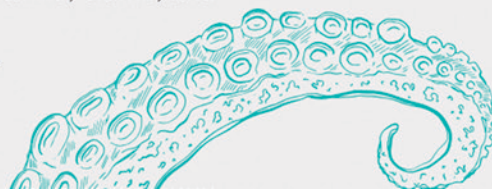
BBQ tuna steak with chilli vinaigrette    19,00

BBQ turbot Orio-style    46,00

Whole piece.
Recommended for 2 people.

Seafood and fish stew    38,00

Hake, monkfish, calamari, prawns, clams, and mussels.
Recommended for 2 people.



Monkfish a la marinière with prawns and clams      18,00

Squid ink pasta with prawns and squid      16,00

Fried cod with piquillo pepper sauce, ratatouille and sliced potatoes      18,00

Grilled national squid or cooked in olive oil    22,00

Grilled small scallops (zamburiñas) with green sauce    19,00

Neptuno seafood BBQ platter    62,00

Lobster, razor clams, Norway lobster, prawns, clams, mussels, and shrimp. Recommended for 2 people.

Fried mixed fish platter     36,00

Anchovies, baby squid, calamari, prawns, marinated dogfish, and assorted fish.
Recommended for 2 people.



BBQ beef sirloin 25,00

BBQ Argentinian beef entrecôte (Bife) 22,00

BBQ lamb chops 21,00

BBQ Iberian pork shoulder (presa Iberica) 19,00

BBQ Iberian pork tenderloin 18,00

BBQ chicken breast 12,00

Neptuno BBQ meat platter 41,00

Lamb chops, beef flank steak, pork ribs, chicken, chorizo, and black pudding. Recommended for 2 people.

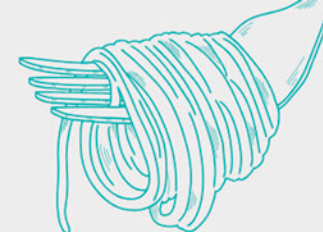
Sauces to accompany meat: 1,20

Boletus sauce, honey mustard sauce, pepper sauce.



All meats are accompanied by a side of French fries or baked potatoes and vegetables of the day.

FOR THE LITTLE ONES



Spaghetti Bolognese 9,00

Frankfurt sausages with fries 9,00

Nuggets with fries 9,00

Tequeños with fries 9,00

Grilled swordfish with fries 9,00

Fried calamari rings with fries 9,00

Mini pork rolls (flamenquines) with fries 9,00

Chicken wings with BBQ sauce and fries 9,00



Salade de poissons fumés Neptuno **14,00**

Mélange de jeunes pousses, assortiment de poissons fumés, et vinaigrette maison (avec ou sans toasts)

Salade au fromage de chèvre **14,00**

Spinach, goat's cheese, raisins, walnuts, and a touch of honey mustard

Salade campagnarde classique **13,00**

Laitue, tomate, concombre, thon, oignon, œuf, carotte, maïs, cœur de palmier et olives

Salade Waldorf **12,00**

Laitue, pomme verte, céleri, noix, raisins secs et crème aigre à la moutarde

Assiette de crudités **15,00**

Avec houmous de pois chiches, touche de paprika et huile d'olive vierge extra

Tomate assaisonnée **10,00**

Avec huile d'olive vierge extra et touche d'ail

Tomate assaisonnée avec anchois de Cantabrie ou ventrèche de thon **15,00**

Avec huile d'olive vierge extra et touche d'ail

Tomate RAF assaisonnée **15,00**

Avec huile d'olive vierge extra et touche d'ail

Tomate RAF assaisonnée avec anchois de Cantabrie ou ventrèche de thon **19,00**

Avec huile d'olive vierge extra et touche d'ail

Salmorejo cordouan avec jambon croustillant et œuf dur **8,00**





Sardines grillées au feu de bois    **10,50**
sur notre barque traditionnelle

Caillerons de poulet croustillants    **12,00**
avec sauce BBQ maison (8 pièces)

Artichauts marinés avec gambas au    **15,00**
paprika doux

Asperges sauvages grillées  **8,50**
avec sauce teriyaki

Timbale de gambas     **18,00**
et avocat

Croquettes maison          **2,50**
aux crevettes (min. 2) **(ud.)**

Croquettes maison au       **9,00**
jambon ibérique (6 pièces)

Moules vapeur    **12,50**

Moules à la marinière     **13,50**

Gambas à l'ail     **15,00**

Palourdes à la sauce     **17,00**
verte ou grillées

Petits calamars frits      **14,00**

Calamar national frit      **22,00**

Rondelles de calamar frites      **12,00**

Blanchaille frite       **13,00**
avec œufs au plat

Chien de mer mariné (cazón)       **13,00**

Anchois frits      **15,50**

Pattes de calamar frites      **13,50**

Pain et amuse-bouche         **1,10**





Paella de viande

15,00

Minimum 2 personnes.
Prix par personne.

Paella mixte (viande & fruits de mer)



16,00

Minimum 2 personnes.
Prix par personne.

Riz aux légumes

14,00

Minimum 2 personnes.
Prix par personne.

Paella de fruits de mer

17,00

Minimum 2 personnes.
Prix par personne.

Riz du pêcheur

16,00

Minimum 2 personnes.
Prix par personne.

Riz caldoso aux fruits de mer

17,00

Minimum 2 personnes.
Prix par personne.

Les paellas sont préparées sur commande. Veuillez demander la disponibilité, merci !

Riz à l'épaule de porc ibérique et aux champignons

19,00

Minimum 2 personnes.
Prix par personne.

Riz noir

15,00

Minimum 2 personnes.
Prix par personne.

Riz crémeux Neptuno au homard

25,00

Minimum 2 personnes.
Prix par personne.

Riz au poulpe

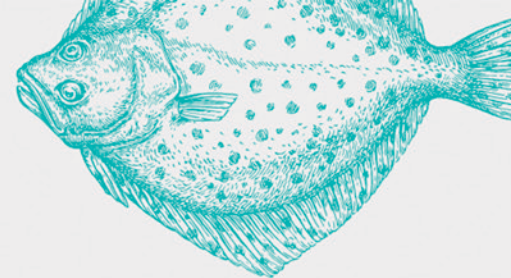
20,00

Minimum 2 personnes.
Prix par personne.

Fideuà (nouilles) aux poissons et fruits de mer

17,00

Minimum 2 personnes.
Prix par personne.



Poulpe cuit à la broche sur notre barque traditionnelle  **26,00**

Dorade royale BBQ  **19,00**

Filet de bar BBQ à l'huile d'ail et jambon croustillant, servi sur des asperges sauvages  **22,00**

Lotte entière BBQ  **42,00**

Pièce entière.
Nous suggérons pour 2 personnes.

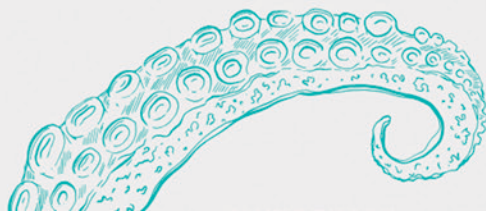
Thon BBQ avec vinaigrette au piment  **19,00**

Turbot BBQ à la façon Orio  **46,00**

Pièce entière.
Nous suggérons pour 2 personnes.

Zarzuela de poissons et fruits de mer  **38,00**

Merlu, lotte, calamars, gambas, palourdes et moules.
Nous suggérons pour 2 personnes.



Lotte à la marinière avec gambas et palourdes  **18,00**

Pâtes à l'encre de seiche avec gambas et calamar  **16,00**

Morue frite avec sauce aux poivrons piquillo, ratatouille et pommes de terre sautées  **18,00**

Calamar national grillé ou à l'huile d'olive  **22,00**

Petites coquilles Saint-Jacques grillées (zamburiñas) avec sauce verte  **19,00**

Plateau de fruits de mer BBQ Neptuno  **62,00**

Homard, couteaux, langoustines, gambas, palourdes, moules et crevettes.
Nous suggérons pour 2 personnes.

Plateau frit de poissons variés  **36,00**

Anchois, petits calamars, calamars, gambas, chien de mer mariné et poissons variés.
Nous suggérons pour 2 personnes.

Filet de bœuf BBQ 25,00

Entrecôte de bœuf argentin BBQ (Bife) 22,00

Côtelettes d'agneau BBQ 21,00

Épaule de porc ibérique BBQ 19,00

Filet mignon de porc ibérique BBQ 18,00

Blanc de poulet BBQ 12,00

Plateau de viandes BBQ Neptuno 41,00

Côtelettes d'agneau, bavette de bœuf, côtes de porc, poulet, chorizo et boudin noir. recommandé pour 2 personnes.

Sauces pour accompagner la viande 1,20

Sauce aux cèpes, sauce moutarde au miel, sauce au poivre.



Toutes les viandes sont servies avec frites ou pommes de terre sautées et légumes du jour.

MENU ENFANTS



Spaghetti bolognaise 9,00

Saucisses Frankfurt avec frites 9,00

Nuggets avec frites 9,00

Tequeños avec frites 9,00

Espadon grillé avec frites 9,00

Rondelles de calamar frites avec frites 9,00

Mini roulés de porc (flamenquines) avec frites 9,00

Ailerons de poulet avec sauce BBQ et frites 9,00



Neptuno-Salat mit Räucherfisch 14,00



Mischsalat, Auswahl an Räucherfischen und Hausvinaigrette (mit oder ohne Toast)

Ziegenkäsesalat 14,00



Spinat, Ziegenkäse, Rosinen, Walnüsse und ein Hauch Honig-Senf

Klassischer Bauernsalat 13,00



Blattsalat, Tomate, Gurke, Thunfisch, Zwiebel, Ei, Karotte, Mais, Palmherz und Oliven

Waldorfsalat 12,00



Blattsalat, grüner Apfel, Sellerie, Walnüsse, Rosinen und Sauerrahm mit Senf

Gemüsecrudités-Platte 15,00

Mit Kichererbsen-Hummus, einem Hauch Paprika und nativem Olivenöl extra



Würzige Tomate 10,00

Mit nativem Olivenöl extra und einem Hauch Knoblauch

Würzige Tomate mit kantabrischen Sardellen oder Thunfischbauch 15,00



Mit nativem Olivenöl extra und einem Hauch Knoblauch

Würzige RAF-Tomate 15,00

Mit nativem Olivenöl extra und einem Hauch Knoblauch

Würzige RAF-Tomate mit kantabrischen Sardellen oder Thunfischbauch 19,00



Mit nativem Olivenöl extra und einem Hauch Knoblauch

Cordoba-Salmorejo mit knusprigem Schinken und hartgekochtem Ei 8,00





Sardinen über Holzfeuer auf unserem traditionellen Espetoboot gegrillt    10,50

Knusprige Hähnchenkeulen mit hausgemachter BBQ-Sauce (8 Stück)    12,00

Marinierte Artischocken mit Garnelen und mildem Paprika    15,00

Gegrillter wilder Spargel mit Teriyakisauce  8,50

Garnelen-Avocado-Timbale     18,00

Hausgemachte Garnelenkroketten (min. 2 Stück)         2,50 (ud.)

Hausgemachte Iberico-Schinkenkroketten (6 Stück)        9,00

Gedämpfte Miesmuscheln    12,50

Miesmuscheln nach Matrosenart     13,50

Garnelen in Knoblauchsauce     15,00

Venusmuscheln in grüner Sauce oder gegrillt     17,00

Frittierte Baby-Calamari      14,00

Frittierter einheimischer Calamar      22,00

Frittierte Calamariringe      12,00

Frittierte Weißfische mit Spiegelei       13,00

Marinierter Hundshai (Cazón)       13,00

Frittierte Sardellen      15,50

Frittierte Calamarifüße      13,50

Brot und Vorspeise        1,10





Paella mit Fleisch

15,00

Mindestens 2 Personen.
Preis pro Person.

Gemischte Paella (Fleisch & Meeresfrüchte)

16,00

Mindestens 2 Personen. Preis pro Person.

Gemüsereis

14,00

Mindestens 2 Personen.
Preis pro Person.

Meeresfrüchte-Paella

17,00

Mindestens 2 Personen.
Preis pro Person.

Fischerreis

16,00

Mindestens 2 Personen.
Preis pro Person.

Meeresfrüchte-Reissuppe

17,00

Mindestens 2 Personen.
Preis pro Person.

*Paellas werden auf Bestellung
zubereitet. Bitte fragen Sie nach der
Verfügbarkeit, danke!*

Reis mit Iberico-Schweineschulter und Pilzen

19,00

Mindestens 2 Personen.
Preis pro Person.

BSchwarzer Reis

15,00

Mindestens 2 Personen.
Preis pro Person.

Cremiger Neptuno-Reis mit Hummer

25,00

Mindestens 2 Personen.
Preis pro Person.

Reis mit Pulpo

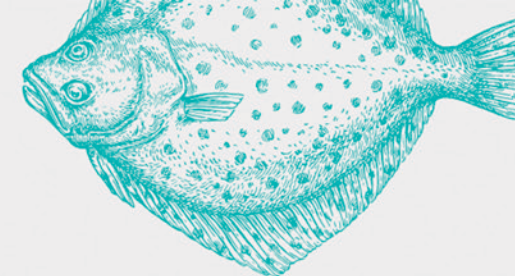
20,00

Mindestens 2 Personen.
Preis pro Person.

Fideuà (Nudeln) mit Fisch und Meeresfrüchten

17,00

Mindestens 2 Personen.
Preis pro Person.



Pulpo am Spieß auf unserem traditionellen Espetoboot gegrillt  **26,00**

Dorade (Goldbrasse) vom BBQ  **19,00**

Seebarschfilet vom BBQ mit Knoblauchöl und knusprigem Schinken auf wildem Spargel  **22,00**

Ganzer Seeteufel vom BBQ  **42,00**

Ganzes Stück
Empfohlen für 2 Personen.

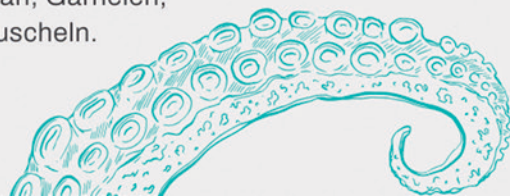
Thunfischsteak vom BBQ mit Chili-Vinaigrette  **19,00**

Steinbutt vom BBQ nach Orio-Art  **46,00**

Ganzes Stück
Empfohlen für 2 Personen.

Fisch- und Meeresfrüchteintopf  **38,00**

Seehecht, Seeteufel, Calamari, Garnelen, Venusmuscheln und Miesmuscheln.
Empfohlen für 2 Personen.



Seeteufel nach Matrosenart mit Garnelen und Venusmuscheln  **18,00**

Tintenfisch-Nudeln mit Garnelen und Calamar  **16,00**

Frittierter Kabeljau mit Piquillo-Paprikasauce, Ratatouille und Bratkartoffeln  **18,00**

Einheimischer Calamar gegrillt oder in Olivenöl zubereitet  **22,00**

Gegrillte kleine Jakobsmuscheln (Zamburiñas) mit grüner Sauce  **19,00**

Neptuno BBQ-Meeresfrüchteplatte  **62,00**

Empfohlen für 2 Personen.

Gemischte frittierte Fischplatte  **36,00**

Sardellen, Baby-Calamari, Calamari, Garnelen, mariniertes Hundshai und gemischter Fisch.
Empfohlen für 2 Personen.

Rinderfilet vom BBQ 25,00

Argentinisches Rinderentrecôte
(Bife) vom BBQ 22,00

Lammkoteletts vom BBQ 21,00

Iberico-Schweineschulter (Presa Ibérica)
vom BBQ 19,00

Iberico-Schweinefilet vom BBQ 18,00

Hähnchenbrust vom BBQ 12,00

Neptuno BBQ-Fleischplatte 41,00

Lammkoteletts, Rinderflanke, Schweinerippchen,
Hähnchen, Chorizo und Blutwurst
Empfohlen für 2 Personen..

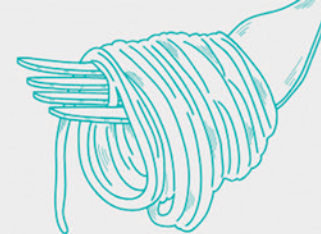
Saucen zum Fleisch: 1,20

Steinpilzsauce, Honig-Senf-Sauce,
Pfeffersauce.



*Alle Gerichte werden mit Pommes
frites oder Bratkartoffeln und
Gemüse des Tages serviert*

FÜR DIE KLEINEN



Spaghetti Bolognese 9,00

Frankfurter Würstchen mit
Pommes frites 9,00

Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites 9,00

Tequeños mit Pommes frites 9,00

Gegrilltes Schwertfischfilet
mit Pommes frites 9,00

Frittierte Calamariringe
mit Pommes frites 9,00

Mini-Schweineröllchen
(Flamenquines) mit Pommes frites 9,00

Hähnchenflügel mit BBQ-Sauce
und Pommes frites 9,00