



Neptuno

MOJÁCAR

Carta



Menu



Bienvenidos a Neptuno Mojácar

*Es un honor recibirlos en éste rincón junto al mar,
donde cada plato se prepara con cariño
y respeto por el buen producto.*

Gracias por elegirnos y ser parte de esta experiencia.

Welcome to Neptuno Mojácar

*It's an honor to welcome you to this little corner by the sea,
where every dish is prepared with love
and respect for quality ingredients.*

Thank you for choosing us and for being part of this experience.

- Francisca Andreu -





Ensalada Neptuno de ahumados **14.00€**

Mézcum de lechugas, selección de ahumados y vinagreta de la casa, con o sin tostas

Ensalada de queso de cabra **14.00€**

Espinacas frescas, queso de cabra, nueces y pasas, con aliño de miel y mostaza

Ensalada completa de la huerta **13.00€**

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

Ensalada Waldorf tradicional **14.00€**

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

Tabla de crudités con hummus y queso a las finas

hierbas **15.00€**

Selección de verduras frescas con hummus de garbanzos, pimentón y aceite de oliva virgen, y crema de queso a las finas hierbas

Tomate aliñado con AOVE **10.00€**

Tomate fresco con aceite de oliva virgen extra y ligero toque de ajo

Tomate aliñado con ventresca o anchoas del Cantábrico **15.00€**

Tomate fresco con aceite de oliva virgen extra, ajo y ventresca o anchoas seleccionadas

Tomate RAF aliñado con AOVE **15.00€**

Tomate RAF en temporada con aceite de oliva virgen extra y ligero toque de ajo

Tomate RAF con ventresca o anchoas del Cantábrico **19.00€**

Tomate RAF en temporada con aceite de oliva virgen extra, ajo y ventresca o anchoas seleccionadas

Salmorejo cordobés con jamón crujiente y huevo **8.00€**

Elaborado de forma tradicional, con topping de jamón crujiente y huevo duro 





ENTRANTES



Espeto de sardinas de nuestra barca 🇪🇸 10.50€

Timbal de langostinos y aguacate con salsa rosa 18.00€



Gambas al ajillo 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 15.00€

Almejas en salsa verde o a la sartén 🇪🇸 17.00€

Mejillones a la marinera 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 13.50€

Mejillones al vapor en su jugo 🇪🇸 12.50€

Boquerones fritos 🇪🇸 🇪🇸 15.50€

Chipirones fritos 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 14.00€

Cazón en adobo 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 13.00€

Chanquetes con huevos fritos 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 13.00€

Rejos fritos 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 13.50€

Anillas de pota fritas 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 12.00€

Calamar nacional frito 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 22.00€

Croquetones caseros de gambas con salsa tártara

Mín. 2 unidades 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 2.80€/UD

Croquetas caseras de jamón ibérico (cremosas)

6 unidades 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 9.50€

Alcachofas con gambas al pimentón dulce 🇪🇸 🇪🇸 🇪🇸 15.00€

Muslitos de pollo crujientes con salsa barbacoa casera

8 muslitos 🇪🇸 🇪🇸 12.00€

Espárragos trigueros asados con salsa teriyaki 8.50€



Pan y aperitivo 🇪🇸 🇪🇸 1.10€



ARROCES

*Las paellas son por encargo.
Consulte disponibilidad
Precio por persona · mínimo 2 personas*



Arroz a banda con alioli  17.00€

Arroz negro con sepia y alioli  16.00€

Arroz caldoso de marisco  18.00€

Paella mixta (pollo y marisco)  17.00€

Paella de marisco  18.00€

Fideuá de pescado y marisco  18.00€

Arroz con pulpo  20.00€

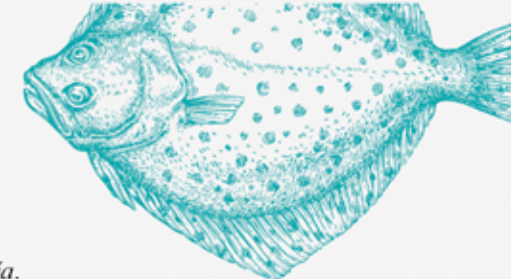
Arroz con presa ibérica y setas  19.00€

Arroz meloso con bogavante (especial Neptuno)  25.00€

Arroz de verduras de temporada  14.00€

Paella de carne  15.00€





Todos los pescados se sirven con guarnición de patatas y verduras del día.

Pulpo al espeto  **27.00€**

Dorada a la brasa  **19.00€**

Lubina a la brasa con refrito y crujiente de jamón
  **22.00€**

Atún a la brasa con vinagreta de guindillas   **21.00€**

Rape a la brasa   **45.00€**
Pieza entera, recomendado para 2 personas

Rodaballo a la brasa estilo Orio   **52.00€**
Pieza entera, recomendado para 2 personas

Rape a la marinera con gambas y almejas **19.00€**
      

Bacalao frito con salsa de pimientos del piquillo y pisto        **18.00€**

Zarzuela de pescados y mariscos **38.00€**



Recomendada para 2 personas

Merluza, rape, calamares, gambas, almejas y mejillones

Calamar nacional a la plancha o en aceite   **24.00€**

Zamburiñas a la plancha con salsa verde   **19.00€**
6 unidades

Parrillada de marisco Neptuno     **68.00€**

Precio total, 2 personas

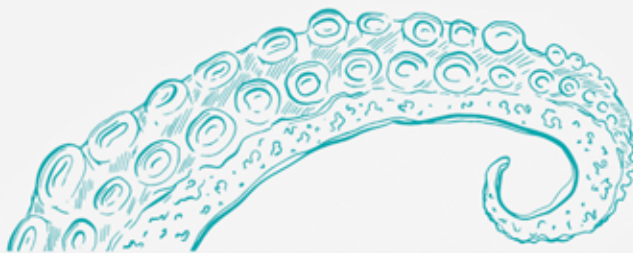
Bogavante, cigalas, gambas rojas, mejillones, navajas, almejas y quisquillas

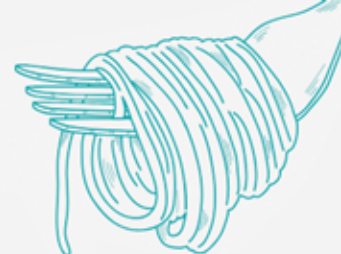
Fritura de pescado variado        **39.00€**

Precio total, 2 personas

Boquerones, chipirones, chanquetes, calamares, gambas, cazón en adobo y pescado del día

Pasta al nero de sepia con gambas y calamar **16.00€**





Todas las carnes se sirven
con guarnición de patatas y verduras del día.

Hasta 12 años
Tamaño adulto disponible por 14,00 €

Solomillo de ternera a la brasa 28.00€

Entrecot argentino a la brasa (bife) 24.00€

Chuletas de cordero a la brasa 24.00€

Presa de cerdo ibérico a la brasa 20.00€

Solomillo de cerdo ibérico a la brasa 19.00€

Pechuga de pollo a la brasa 12.00€

Parrillada de carne Neptuno 41.00€

Precio total, 2 personas · Chuletas de cordero, churrasco de ternera, costilla de cerdo, pollo, chorizo y morcilla

Dale un extra de sabor por 1,20€:

Salsa de pimienta

Queso roquefort

Mostaza y miel

Barbacoa

Menta

Alioli suave

Espaguetis boloñesa 9.00€

Pechuga empanada con patatas fritas 9.00€

Nuggets de pollo con patatas fritas 9.00€

Emperador a la plancha con patatas fritas 9.00€

Calamares fritos con patatas fritas 9.00€

Salchichas Frankfurt con patatas fritas 9.00€

Alitas de pollo con salsa barbacoa
y patatas fritas 9.00€

Tequeños (fingers de queso) con patatas fritas 9.00€

Completa el menú por 1,90€ más

con bola de helado (chocolate o vainilla)



Neptuno smoked fish salad **14.00€**

Mixed lettuce leaves with a selection of smoked fish and house vinaigrette, with or without toast

Goat cheese salad **14.00€**

Fresh spinach, goat cheese, walnuts and raisins with honey and mustard dressing

Traditional mixed salad **13.00€**

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

Traditional Waldorf salad **14.00€**

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

Crudités platter with hummus and herb cheese **15.00€**



Selection of fresh vegetables with chickpea hummus, paprika and extra virgin olive oil, and herb cheese spread

Tomato salad with extra virgin olive oil **10.00€**

Fresh tomato with extra virgin olive oil and a light touch of garlic

Tomato with tuna belly or Cantabrian anchovies **15.00€**

Fresh tomato with extra virgin olive oil, garlic and selected tuna belly or anchovies

RAF tomato salad with extra virgin olive oil **15.00€**

Seasonal RAF tomato with extra virgin olive oil and a light touch of garlic

RAF tomato with tuna belly or Cantabrian anchovies **19.00€**



Seasonal RAF tomato with extra virgin olive oil, garlic and selected tuna belly or anchovies

Cordoban salmorejo with crispy ham and egg **8.00€**

Traditional cold tomato soup topped with crispy ham and hard-boiled egg





S T A R T E R S



Grilled sardine espeto from our boat 🇬🇧 10.50€

Prawn and avocado timbale with cocktail sauce 18.00€



Garlic prawns 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 15.00€

Clams in green sauce or pan-fried 🇬🇧 17.00€

Mussels in marinara sauce 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 13.50€

Steamed mussels in their own juice 🇬🇧 12.50€

Fried anchovies 🇬🇧 🇬🇧 15.50€

Fried baby squid 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 14.00€

Marinated dogfish (cazón) 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 13.00€

Whitebait with fried eggs 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 13.00€

Fried squid tentacles 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 13.50€

Fried squid rings 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 12.00€

Fried whole squid 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 22.00€

Homemade prawn croquettes with tartar sauce

Min. 2 units 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 2.80€/UD

Creamy Iberian ham croquettes

6 units 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 9.50€

Artichokes with prawns and sweet paprika 🇬🇧 🇬🇧 🇬🇧 15.00€

Crispy mini chicken legs with homemade BBQ sauce

8 units 🇬🇧 🇬🇧 12.00€

Grilled green asparagus with teriyaki sauce 8.50€



Bread and nibbles 🇬🇧 🇬🇧 1.10€





RICE DISHES

*Paellas are made to order.
Please check availability.*

Price per person · minimum 2 people



Rice "a banda" with aioli 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 17.00€

Black rice with cuttlefish and aioli 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16.00€

Brothy seafood rice 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 18.00€

Mixed paella (chicken and seafood) 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 17.00€

Seafood paella 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 18.00€

Fideuá with fish and seafood 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 18.00€

Rice with octopus 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 20.00€

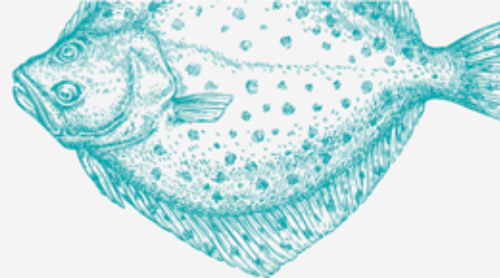
Rice with Iberian pork and mushrooms 🍷 19.00€

Creamy rice with lobster (Neptuno special)
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 25.00€

Seasonal vegetable rice 🍷 14.00€

Meat paella 🍷 15.00€





All fish dishes are served with potatoes and vegetables of the day.

Octopus skewer  **27.00€**

Grilled sea bream  **19.00€**

Grilled sea bass with garlic dressing and crispy ham
  **22.00€**

Grilled tuna with chilli vinaigrette   **21.00€**

Grilled monkfish   **45.00€**
Whole piece, recommended for 2 people

Grilled turbot "Orio style"   **52.00€**
Whole piece, recommended for 2 people

Monkfish in seafood sauce with prawns and clams **19.00€**
      

Fried cod with piquillo pepper sauce and ratatouille       **18.00€**

Seafood stew (zarzuela) **38.00€**



Recommended for 2 people · Hake, monkfish, squid, prawns, clams and mussels

Grilled or oil-cooked squid   **24.00€**

Grilled scallops with green sauce   **19.00€**
6 units

Neptuno seafood grill      **68.00€**

Total price, 2 people

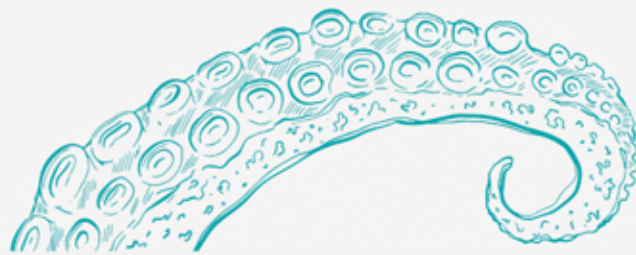
Lobster, langoustines, red prawns, mussels, razor clams, clams and shrimp

Mixed fried fish platter        **39.00€**

Total price, 2 people

Anchovies, baby squid, whitebait, squid, prawns, marinated dogfish and fish of the day

Black cuttlefish pasta with prawns and squid **16.00€**



All meat dishes are served with potatoes and vegetables of the day.

Grilled beef tenderloin 28.00€

Argentinian ribeye steak (bife) 24.00€

Grilled lamb chops 24.00€

Grilled Iberian pork shoulder 20.00€

Grilled Iberian pork tenderloin 19.00€

Grilled chicken breast 12.00€

Neptuno mixed grill 41.00€

Total price, 2 people · Lamb chops, beef short ribs, pork ribs, chicken, chorizo and black pudding

Add extra flavour for 1,20€:

Pepper sauce

Roquefort cheese

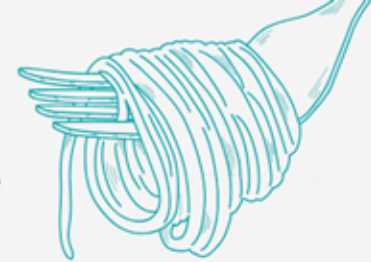
Honey mustard

Barbecue

Mint

Mild aioli

FOR THE LITTLE ONES



For children up to 12 years old

Adult size available for 14.00€

Spaghetti bolognese 9.00€

Breaded chicken breast with fries 9.00€

Chicken nuggets with fries 9.00€

Grilled swordfish with fries 9.00€

Fried squid with fries 9.00€

Frankfurt sausages with fries 9.00€

Chicken wings with barbecue sauce and fries 9.00€

Cheese fingers (tequeños) with fries 9.00€

Complete the meal for 1.90€ more

with a scoop of ice cream (chocolate or vanilla)



Salade Neptuno de poissons fumés **14.00€**

Mélange de salades, assortiment de poissons fumés et vinaigrette maison, avec ou sans toasts

Salade au fromage de chèvre **14.00€**

Épinards frais, fromage de chèvre, noix et raisins secs, avec vinaigrette au miel et moutarde

Salade complète du jardin **13.00€**

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

Salade Waldorf traditionnelle **14.00€**

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

Assiette de crudités avec houmous et fromage aux fines

herbes  **15.00€**

Sélection de légumes frais avec houmous de pois chiches, paprika et huile d'olive vierge extra, et fromage aux fines herbes



Tomate assaisonnée à l'huile d'olive vierge extra **10.00€**

Tomate fraîche avec huile d'olive vierge extra et une touche d'ail

Tomate avec ventrèche de thon ou anchois de

Cantabrie  **15.00€**

Tomate fraîche avec huile d'olive vierge extra, ail et ventrèche de thon ou anchois sélectionnés

Tomate RAF assaisonnée à l'huile d'olive vierge extra **15.00€**

Tomate RAF de saison avec huile d'olive vierge extra et une touche d'ail

Tomate RAF avec ventrèche de thon ou anchois de

Cantabrie  **19.00€**

Tomate RAF de saison avec huile d'olive vierge extra, ail et ventrèche de thon ou anchois sélectionnés

Salmorejo cordouan avec jambon croustillant et œuf **8.00€**

Soupe froide de tomate traditionnelle garnie de jambon croustillant et d'œuf dur 



Brochette de sardines grillées de notre barque  10.50€

Timbale de crevettes et avocat avec sauce cocktail 18.00€



Crevettes à l'ail   15.00€

Palourdes en sauce verte ou à la poêle  17.00€

Moules marinières    13.50€

Moules vapeur dans leur jus  12.50€

Anchois frits   15.50€

Petits calamars frits      14.00€

Roussette marinée (cazón)        13.00€

Friture de petits poissons avec œufs au plat 13.00€



Tentacules de calamar frits      13.50€

Anneaux de calamar frits      12.00€

Calamar national frit      22.00€

Croquettes maison aux crevettes avec sauce tartare
Minimum 2 unités         2.80€/UN

Croquettes crémeuses au jambon ibérique 9.50€
6 unités      

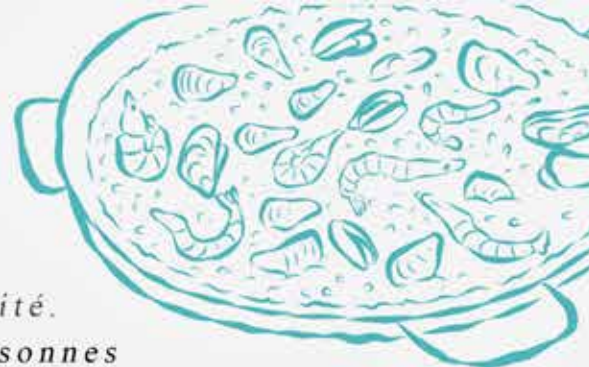
Artichauts aux crevettes et paprika doux    15.00€

Petits pilons de poulet croustillants avec sauce barbecue maison   12.00€
8 unités

Asperges vertes grillées avec sauce teriyaki    8.50€

Pain et amuse-bouche   1.10€





*Veuillez consulter la disponibilité.
Prix par personne · minimum 2 personnes*

Riz "a banda" avec aioli  17.00€

Riz au poulpe  20.00€

Riz noir à la seiche avec aioli  16.00€

Riz à la presa ibérique et champignons  19.00€

Riz en bouillon aux fruits de mer  18.00€

Riz crémeux au homard (spécial Neptuno) 25.00€



Paella mixte (poulet et fruits de mer)  17.00€

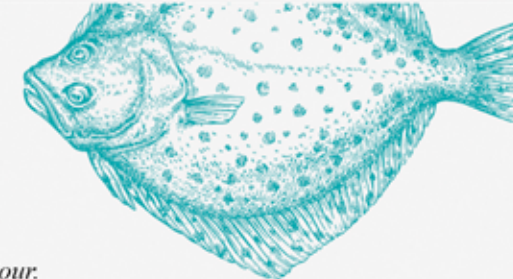
Riz aux légumes de saison  14.00€

Paella aux fruits de mer  18.00€

Paella de viande  15.00€

Fideuá de poisson et fruits de mer  18.00€





Tous les poissons sont servis avec pommes de terre et légumes du jour.

Poulpe en brochette 🌿 27.00€

Daurade grillée 🌊 19.00€

Bar grillé avec sauce à l'ail et jambon croustillant
🌊 🍷 22.00€

Thon grillé avec vinaigrette aux piments 🌊 🍷 21.00€

Lotte grillée 🌊 🍷 45.00€
Pièce entière, recommandée pour 2 personnes

Turbot grillé style Orio 🌊 🍷 52.00€
Pièce entière, recommandée pour 2 personnes

Lotte à la marinera avec crevettes et palourdes
🌊 🍷 🌿 🌊 🍷 🍷 19.00€

Cabillaud frit avec sauce aux piquillos et
ratatouille 🌊 🍷 🌿 🌊 🍷 🍷 18.00€

Zarzuela de poissons et fruits de mer 38.00€



Recommandée pour 2 personnes

Merlu, lotte, calamars, crevettes, palourdes et moules

Calamar national grillé ou à l'huile 🌿 🍷 24.00€

Noix de Saint-Jacques grillées avec sauce verte 19.00€
6 unités 🌿 🍷

Grillade de fruits de mer Neptuno 🌊 🌊 🌿 🍷 68.00€

Prix total, 2 personnes

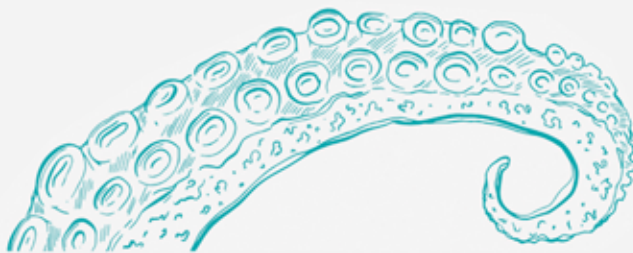
Homard, langoustines, crevettes rouges, moules, couteaux,
palourdes et crevettes

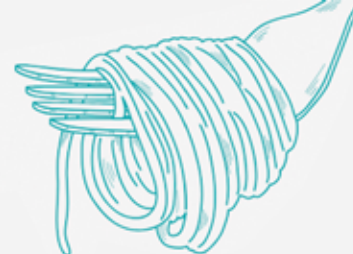
Friture de poisson varié 🌊 🌊 🌿 🍷 🍷 🍷 39.00€

Prix total, 2 personnes

Anchois, petits calamars, friture, calamars, crevettes, roussette
marinée et poisson du jour

Pâtes à l'encre de seiche avec crevettes et calamar 16.00€





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

Pour les enfants jusqu'à 12 ans
Taille adulte disponible pour 14.00€

Filet de bœuf grillé 28.00€

Entrecôte argentine grillée (bife) 24.00€

Côtelettes d'agneau grillées 24.00€

Presa ibérique grillée 20.00€

Filet de porc ibérique grillé 19.00€

Blanc de poulet grillé 12.00€

Grillade de viande Neptuno 41.00€

Prix total, 2 personnes · Côtelettes d'agneau, ribs de bœuf, ribs de porc, poulet, chorizo et boudin

Ajoutez une sauce pour 1,20€:

Sauce au poivre

Roquefort

Miel et moutarde

Barbecue

Menthe

Aïoli doux

Spaghetti bolognaise 9.00€

Blanc de poulet pané avec frites 9.00€

Nuggets de poulet avec frites 9.00€

Espadon grillé avec frites 9.00€

Calamars frits avec frites 9.00€

Saucisses Frankfurt avec frites 9.00€

Ailes de poulet avec sauce barbecue et frites 9.00€

Bâtonnets de fromage (tequeños) avec frites 9.00€

Complétez le menu pour 1,90€

avec une boule de glace (chocolat ou vanille)



Neptuno Räucherfischsalat **14.00€**

Gemischter Salat mit Auswahl an geräuchertem Fisch und hausgemachter Vinaigrette, mit oder ohne Toast

Ziegenkäsesalat **14.00€**

Frischer Spinat, Ziegenkäse, Walnüsse und Rosinen mit Honig-Senf-Dressing

Gemischter Salat **13.00€**

Salat, Tomate, Gurke, Thunfisch, Zwiebel, Ei, Karotte, Mais, Palmherzen und Oliven

Klassischer Waldorfsalat **14.00€**

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

Crudités-Platte mit Hummus und Kräuterkäse **15.00€**



Auswahl an frischem Gemüse mit Kichererbsen-Hummus, Paprika und Olivenöl extra vergine, und Kräuterfrischkäse



Tomatensalat mit Olivenöl extra vergine **10.00€**

Frische Tomaten mit Olivenöl extra vergine und einem Hauch Knoblauch

Tomaten mit Thunfischbauch oder kantabrischen Sardellen **15.00€**

Frische Tomaten mit Olivenöl extra vergine, Knoblauch und ausgewähltem Thunfischbauch oder Sardellen

RAF-Tomatensalat mit Olivenöl extra vergine **15.00€**

Saisonale RAF-Tomaten mit Olivenöl extra vergine und einem Hauch Knoblauch

RAF-Tomaten mit Thunfischbauch oder kantabrischen Sardellen **19.00€**

Saisonale RAF-Tomaten mit Olivenöl extra vergine, Knoblauch und ausgewähltem Thunfischbauch oder Sardellen

Salmorejo aus Córdoba mit knusprigem Schinken und Ei **8.00€**

Traditionelle kalte Tomatensuppe mit knusprigem Schinken und gekochtem Ei



Gegrillte Sardinenspieße aus unserem Boot  10.50€

Garnelen-Avocado-Timbale mit Cocktailsauce 18.00€



Garnelen in Knoblauch    15.00€

Venusmuscheln in grüner Sauce oder in der Pfanne  17.00€

Miesmuscheln in Marinara-Sauce    13.50€

Gedämpfte Miesmuscheln im eigenen Saft  12.50€

Frittierte Sardellen   15.50€

Frittierte Baby-Tintenfische      14.00€

Marinierter Hundshai (Cazón)       13.00€

Kleine Fische mit Spiegeleiern     13.00€

Frittierte Tintenfisch-Tentakel      13.50€

Frittierte Tintenfischringe      12.00€

Frittierter Tintenfisch (national)      22.00€

Hausgemachte Garnelenkroketten mit Tartarsauce

Mind. 2 Stück         2.80€/Stück

Cremige iberische Schinkenkroketten 9.50€

6 Stück      

Artischocken mit Garnelen und süßem Paprika 15.00€



Knusprige Hähnchenschenkel mit 12.00€

hausgemachter BBQ-Sauce  

8 Stück

Gegrillter grüner Spargel mit Teriyaki-Sauce 8.50€



Brot und Knabberei   1.10€





*Bitte Verfügbarkeit erfragen.
Preis pro Person · mindestens 2 personen.*

Reis „a banda“ mit Aioli 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 17.00€

Reis mit Oktopus 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 20.00€

Schwarzer Reis mit Sepia und Aioli 16.00€

Reis mit iberischem Schwein und Pilzen 🍷 19.00€



Würziger Meeresfrüchtereis 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 18.00€

Cremiger Reis mit Hummer (Neptuno Spezialität) 25.00€



Gemischte Paella (Huhn und Meeresfrüchte) 17.00€

Gemüsereis der Saison 🍷 14.00€

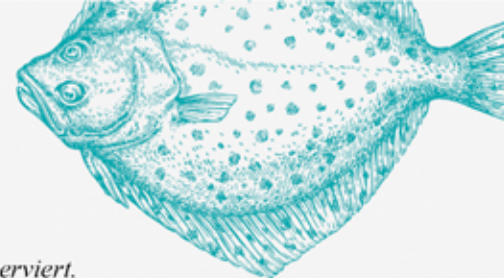


Paella mit Meeresfrüchten 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 18.00€

Fleischpaella 🍷 15.00€

Fideuá mit Fisch und Meeresfrüchten 18.00€





Alle Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse des Tages serviert.

Oktopus am Spieß  **27.00€**

Gegrillte Dorade  **19.00€**

Gegrillter Wolfsbarsch mit Knoblauchöl und knusprigem Schinken   **22.00€**

Gegrillter Thunfisch mit Chili-Vinaigrette   **21.00€**

Gegrillter Seeteufel   **45.00€**

Ganzes Stück, empfohlen für 2 Personen

Gegrillter Steinbutt nach Orio-Art   **52.00€**

Ganzes Stück, empfohlen für 2 Personen

Seeteufel in Marinara-Sauce mit Garnelen und Muscheln        **19.00€**

Frittierter Kabeljau mit Piquillo-Sauce und Ratatouille       **18.00€**

Fisch- und Meeresfrüchteintopf (Zarzuela) **38.00€**



Empfohlen für 2 Personen · Seehecht, Seeteufel, Tintenfisch, Garnelen, Muscheln und Miesmuscheln

Tintenfisch vom Grill oder in Öl   **24.00€**

Gegrillte Jakobsmuscheln mit grüner Sauce   **19.00€**
6 Stück

Meeresfrüchteplatte Neptuno     **68.00€**

Gesamtpreis, 2 Personen

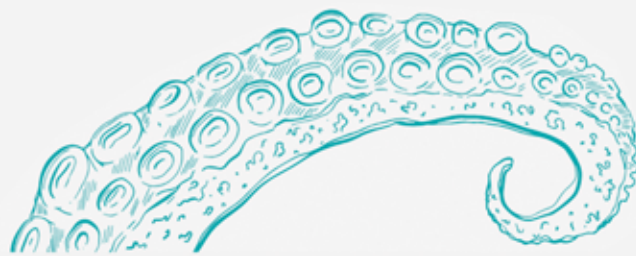
Hummer, Kaisergranat, rote Garnelen, Miesmuscheln, Schwertmuscheln, Venusmuscheln und Garnelen

Gemischte Fischfritture        **39.00€**

Gesamtpreis, 2 Personen

Sardellen, Baby-Tintenfisch, kleine Fische, Tintenfisch, Garnelen, marinierter Fisch und Fisch des Tages

Pasta mit Sepiatinte, Garnelen und Tintenfisch **16.00€**



Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse des Tages serviert.

Gegrilltes Rinderfilet 28.00€

Argentinisches Entrecôte (Bife) 24.00€

Gegrillte Lammkoteletts 24.00€

Gegrillte iberische Schweineschulter 20.00€

Gegrilltes iberisches Schweinefilet 19.00€

Gegrillte Hähnchenbrust 12.00€

Neptuno Fleischplatte 41.00€

Gesamtpreis, 2 Personen · Lammkoteletts, Rinderrippen, Schweinerippen, Hähnchen, Chorizo und Blutwurst

Extra Geschmack für 1,20€:

Pfeffersauce

Roquefort

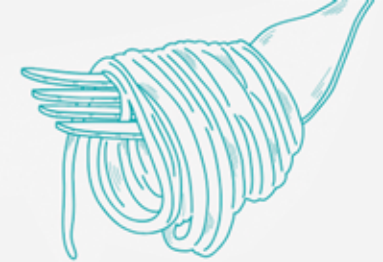
Honig-Senf

Barbecue

Minze

Milde Aioli

FÜR DIE KLEINEN



Für Kinder bis 12 Jahre

Erwachsene Portion für 14,00 € erhältlich

Spaghetti Bolognese 9.00€

Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Pommes 9.00€

Chicken Nuggets mit Pommes 9.00€

Gegrillter Schwertfisch mit Pommes 9.00€

Frittierte Calamari mit Pommes 9.00€

Frankfurter Würstchen mit Pommes 9.00€

Hähnchenflügel mit Barbecuesauce und Pommes 9.00€

Käse-Sticks (Tequeños) mit Pommes 9.00€

Menü erweitern für 1,90€

mit einer Kugel Eis (Schokolade oder Vanille)



Consulte a nuestro equipo en caso de alergias o intolerancias. Algunos productos pueden contener trazas debido a elaboraciones y frituras compartidas.

Please inform our team if you have any allergies or intolerances. Some products may contain traces due to shared preparation and frying processes.



Veuillez informer notre équipe en cas d'allergies ou d'intolérances. Certains produits peuvent contenir des traces en raison de préparations et fritures partagées.

Bitte informieren Sie unser Team, wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben. Einige Produkte können aufgrund gemeinsamer Zubereitung und Frittierung Spuren enthalten.



NOTA DEL CHEF



En Neptuno, la brasa manda. Carnes y pescados se hacen en nuestra lumbre de carbón y leña, uno a uno, con el tiempo que merecen y sin atajos. Solo lo que pide guiso lento se libra — el resto, te lo traemos del fuego a la mesa.



At Neptuno, the grill is king. Meat and fish are cooked over our wood and charcoal fire, one by one, with the time they deserve and no shortcuts. Only what calls for a slow stew escapes the flames — everything else, we bring straight from the fire to your table.



À Neptuno, la braise commande. Viandes et poissons sont préparés sur notre feu de bois et de charbon, un par un, avec le temps qu'ils méritent et sans compromis. Seul ce qui demande une cuisson mijotée échappe aux flammes — le reste, on vous l'apporte directement du feu à la table.



Bei Neptuno bestimmt die Glut. Fleisch und Fisch werden auf unserem Holz- und Kohlefeuer zubereitet, eines nach dem anderen, mit der Zeit, die Sie verdienen, und ohne Abkürzungen. Nur was ein langsames Schmoren verlangt, entkommt den Flammen — alles andere bringen wir direkt vom Feuer auf Ihren Tisch.

Neptuno
MOJÁCAR

Edición 2026

+34 616 005 387

neptunomojacar.com

Paseo del Mediterráneo, 62E, Playa del Descargador
04638 Mojácar (Almería), España