


























































































ENSALADAS

- Ensalada de ahumados Neptuno**    10.50
(mezclum de lechuga, surtido de ahumados, alcaparras y su vinagreta)
- Ensalada campera**    10.00
(con espinacas, queso de cabra, pasas, nueces y toque de miel y mostaza)
- Tabla de crudités con humus**     15.00
y crema de queso y finas hierbas
- Ensalada mixta clásica de la tierra**   9.50
(lechuga, tomate, pepino, atún, cebolla, huevo, maíz, zanahoria)
- Tomate aliñado**
(con aceite de oliva virgen extra, con su toque de ajo)
- Ensalada Waldorf**    9.50
con lechuga, manzana verde, apio, crema agria, nueces, pasas y vinagreta de mostaza
- Salmorejo Cordobés**    4.50
con crujiente de jamón

ENTRANTES

- Espeto de sardinas de nuestra barca  9.00
- Muslitos de pollo frito con salsa barbacoa (8 muslitos)    12.00
- Alcachofas aliñadas con gambas al pimentón dulce    15.00
- Espárragos trigueros asados con salsa teriyaki 7.00
- Tartar de aguacate y langostinos     18.00
- Croquetones de gambas hechos en casa (1Ud.)     2.50
- Chipirones fritos   10.00
- Calamares fritos   11.00
- Mejillones al vapor   10.00
- Mejillones a la marinera    11.00
- Gambas al ajillo   14.50
- Almejas en salsa verde o a la sartén    16.00
- Chanquetes con huevo frito    10.00
- Cazón en adobo    9.00
- Boquerones fritos   12.00
- Rejos fritos   12.00

PESCADOS

- Pulpo al espeto   22.00
- Dorada al espeto   17.00
- Lomo de lubina a la brasa con su refrito y crujiente de jamón sobre cama de trigueros   22.00
- Rape a la brasa     39.00
- Atún a la brasa con salsa de guindillas 18.00
- Rodaballo a la brasa     39.00
(pieza entera. Sugerimos para dos personas)
- Rape a la marinera con gambas y almejas     18.00
- Calamar nacional a la plancha o en aceite     20.00
- Vieiras gratinadas con bacon y cebolla caramelizada (4 piezas)     19.00
- Especial zarzuela de pescados y mariscos       34.00
(para dos personas) con merluza, rape, calamares, gambas, almejas y mejillones
- Parrillada de marisco Neptuno   58.00
(recomendado para 2 personas)
- Con bogavante, navajas, cigalas, gambas, almejas, mejillones y quisquillas
- Fritura de pescado variado       28.00
con boquerones, chipirones, calamares, gambas, cazón en adobo y pescado variado (perfecta para 2 personas)


















CARTA



Neptuno
Mojácar










ARROCES

Las paellas son por encargo. Pregunte disponibilidad.

- Paella de carne** 12.00
(mínimo 2 personas/precio por persona)
- Paella mixta**   12.00
(mínimo 2 personas/precio por persona)
- Paella de marisco**   13.00
(mínimo 2 personas/precio por persona)
- Arroz a banda**   14.00
(mínimo 2 personas/precio por persona)
- Arroz caldoso de marisco**   13.00
(mínimo 2 personas/precio por persona)
- Arroz de verduras** 12.00
(mínimo 2 personas/precio por persona)
- Arroz negro**   13.00
(mínimo 2 personas / precio por persona)
- Arroz especial Neptuno meloso con bogavante** 22.00
(mínimo 2 personas/precio por persona)    
- Fideua de pescado y marisco**   13.00
(mínimo 2 personas/precio por persona)
- Arroz con pulpo**   15.00
(mínimo 2 personas/precio por persona)

CARNES

Todas acompañadas de guarnición de patatas fritas y verduras del día

- Solomillo de ternera a la brasa  23.00
- Entrecot de ternera a la brasa  20.00
- Chuletas de cordero a la brasa  19.00
- Presa de cerdo ibérica a la brasa  17.00
- Pechuga de pollo a la brasa  10.00
- Solomillo de cerdo ibérico a la brasa  16.00
- Parrillada Neptuno (para dos personas)  38.00
Con chuletas de cordero, secreto, churrasco de ternera, costilla de cerdo, chorizo, morcilla y pollo
- Salsas para acompañar la carne:   1.20
salsa de boletus, salsa de mostaza y miel, salsa pimienta

MENÚ PARA NIÑOS

- Pan y aperitivo  1.00
















Todos nuestros precios llevan el IVA incluido

















































PASEO DEL MEDITERRANEO 62E.
PLAYA DEL DESCARGADOR
04638 MOJÁCAR / ALMERÍA
¡COMPARTE TUS MOMENTOS EN INSTAGRAM!
@neptunomojacar
www.neptunomojacar.com



SALADS

- Neptuno smoked-fish salad**    10.50
(mesclun, assorted smoked fish, capers and vinaigrette)
- Country salad**    10.00
(with spinach, goat's cheese, raisins, nuts, a touch of honey and mustard)
- Crudit  platter with hummus**     15.00
and herb cream cheese
- Classic mixed salad**   9.50
(lettuce, tomato, cucumber, tuna, onion, egg, sweetcorn, carrot)
- Fresh tomatoes** 9.50
(seasoned with extra-virgin olive oil and a touch of garlic)
- Waldorf Salad**     9.50
with lettuce, green apple, celery, sour cream, walnuts, raisins, and mustard vinaigrette
- Cordoba Salmorejo**    4.50
with crispy ham

STARTERS

- Sardines cooked over wood on our special sand pit  9.00
- Crispy chicken thighs with barbecue sauce (8 thighs)   12.00
- Artichokes served with sweet-paprika prawns    15.00
- Roasted wild asparagus with teriyaki sauce 7.00
- Avocado and shrimp tartare     18.00
- Homemade shrimp croquettes with tartar sauce (one of our specialties. 1 croquettes.)     2.50
- Deep-fried baby squid    10.00
- Fried calamari rings in batter    11.00
- Steamed mussels   10.00
- Mussels in marin re sauce    11.00
- Prawns in garlic sauce     14.50
- Clams in green sauce or pan-fried      16.00
- Deep-fried whitebait with fried egg     10.00
- Marinated dogfish     9.00
- Deep-fried fresh anchovies   12.00
- Deep-fried squid legs   12.00

FISH

- Octopus tentacle cooked on our special sand pit   22.00
- Gilthead seabream cooked on our special sand pit    17.00
- BBQ sea bass loin with fried garlic and crispy ham    22.00
on a bed of grilled wild asparagus
- BBQ monkfish     39.00
(whole fish, recommended for 2 people)
- BBQ tuna with chilli sauce     18.00
- BBQ turbot      39.00
(whole fish, recommended for 2 people)
- Monkfish with prawns and clams     18.00
a la marin re
- Spanish calamari grilled or in olive oil       20.00
- Scallops au gratin with bacon and caramelized onion (4 scallops)       19.00
- Symphony of fish and shellfish in a smooth tomato sauce (Hake, monkfish, calamari, prawns, clams and mussels) (for 2 people)       34.00
- Neptuno grilled seafood platter (recommended for 2 people) (Lobster, razor clams, Norway lobster, prawns, clams, mussels and caridean shrimp)     58.00
- Fried seafood platter with anchovies, baby squid, calamari, prawns, marinated dogfish and assorted fish (perfect for 2 people)       28.00

MENU

















Neptuno

Moj car








RICE DISHES



Paellas need to be reserved in advance. Ask for availability

- Meat paella** 12.00
(minimum 2 people / price per person)
- Mixed paella (Seafood and meat)**    12.00
(minimum 2 people / price per person)
- Seafood paella**    13.00
(minimum 2 people / price per person)
- Fisherman's rice** (peeled-seafood rice)    14.00
(minimum 2 people / price per person)
- Seafood rice**    13.00
(minimum 2 people / price per person)
- Vegetable rice** 12.00
(minimum 2 people / price per person)
- Black rice** (cooked with squid ink)    13.00
(minimum 2 people / price per person)
- Neptuno special creamy rice with lobster** 22.00
(minimum 2 people / price per person)     
- Noodle paella with fish and shellfish**    13.00
(minimum 2 people / price per person)
- Rice with octopus**    15.00
(minimum 2 people / price per person)

CARNES/MEAT

All served with chips and fresh vegetables

- BBQ beef sirloin  23.00
- BBQ beef entrec te  20.00
- BBQ Lamb chops  19.00
- BBQ Iberian pork shoulder steak  17.00
- BBQ Chicken breast  10.00
- BBQ Iberian pork tenderloin  16.00
- BBQ platter (for 2 people)  38.00
(Lamb chops, pork steak (secreto cut), beef skirt steak, pork ribs, chicken, chorizo and black pudding)

Sauces to accompany the meat: wild mushroom, mustard and honey, pepper....   1.20

CHILDREN'S MENU

Bread and appetizer  1.00

All our prices include VAT



PASEO DEL MEDITERRANEO 62E.
PLAYA DEL DESCARGADOR
04638 MOJ CAR / ALMERIA
SHARE YOUR MOMENTS IN INSTAGRAM!
@neptunomojacar
www.neptunomojacar.com



SALADES

- Salade de saumon et morue fumés Neptuno** 10.50
(mesclun, saumon et morue fumés, câpres et vinaigrette) 🐟🐟🥗🍷
- Salade fermière** 10.00
(épinards, fromage de chèvre, raisins secs, noix, une touche de miel et de moutarde)
- Plateau de crudités** 15.00
avec houmous et fromage à la crème aux fines herbes
- Salade mixte classique** 9.50
(salade verte, tomate, concombre, thon, oignon, œuf dur, maïs, carotte)
- Tomate assaisonnée** 9.50
(huile d'olive vierge extra, et une touche d'ail)
- Salade Waldorf** 9.50
(salade verte, pomme verte, céleri, crème aigre, noix, raisins secs et vinaigrette à la moutarde)
- Salmorejo de Cordoue** 4.50
et chips de jambon

ENTRÉES

- Brochette de sardines de notre pêche 🐟 9.00
- Pilons de poulet croustillants et sauce barbecue (8 pilons) 🍗🍷 12.00
- Artichauts assaisonnés et crevettes au paprika doux 🐟🐟🍷 15.00
- Asperges vertes rôties, sauce teriyaki 7.00
- Tartare d'avocat et de crevettes 🐟🥑🥗 18.00
- Chipirons frits 🐟🍷🥗 10.00
- Croquettes de crevettes maison (1 u.) 🐟🍷 2.50
- Calmars frits 🐟🍷 11.00
- Moules à la vapeur 🐟🍷 10.00
- Moules marinière 🐟🍷 11.00
- Crevettes à l'ail 🐟🍷 14.50
- Palourdes à la sauce verte ou à la poêle 🐟🍷 16.00
- Friture de petits poissons (gobies) et œuf au plat 🐟🍷 10.00
- Milandre mariné 🐟🍷 9.00
- Anchois frits 🐟🍷 12.00
- Tentacules de calmars frits 🐟🍷 12.00

POISSONS

- Brochette de poulpe 🐙🍷 22.00
- Daurade en brochette 🐟🍷 17.00
- Pavé de loup à la braise à la sauce à l'ail et au piment frits et chips de jambon sur lit d'asperges vertes 🐟🍷🥗 22.00
- Lotte à la braise 🐟🍷🥗 39.00
(pièce entière. recommandé pour deux personnes)
- Thon braisé à la sauce aux piments 🐟🍷🥗 18.00
- Turbot a la braise 🐟🍷🥗 39.00
(pièce entière. recommandé pour deux personnes)
- Lotte a la marinière accompagnée de crevettes et palourdes 🐟🍷🥗 18.00
- Calmar d'Espagne à la plancha ou à l'huile 🐟🍷🥗 20.00
- Saint-Jacques gratinées au bacon et oignon caramélisé (4unités) 🐟🍷🥗 19.00
- Spécial zarzuela de poissons et fruits de mer (pour deux personnes, merlu, lotte, calmars, crevettes, palourdes et moules) 🐟🍷🥗 34.00
- Parrillada de fruits de mer Neptuno 🐟🍷🥗 58.00
(recommandé pour deux personnes)
homard, couteaux, langoustines, crevettes, palourdes, moules et crevettes grises
- Friture de poissons 🐟🍷🥗 28.00
anchois, chipirons, calmars, crevettes, milandre mariné et poissons variés (idéal pour 2 personnes)

MENU



Neptuno

Mojácar

PLATS DE RIZ

Les paellas sur commande. Vous pouvez voir la disponibilité

- Paella à la viande** (minimum 2 personnes/prix par personne) 12.00
- Paella mixte** 🐟🐟🍷 12.00
(minimum 2 personnes/prix par personne)
- Paella aux fruits de mer** 🐟🐟🍷 13.00
(minimum 2 personnes/prix par personne)
- Arroz a banda** 🐟🐟🍷 14.00
(riz au bouillon de poisson)
(minimum 2 personnes/prix par personne)
- Riz moelleux aux fruits de mer** 🐟🐟🍷 13.00
(minimum 2 personnes/prix par personne)
- Riz aux légumes** 12.00
(minimum 2 personnes/prix par personne)
- Riz noir** 🐟🐟🍷 13.00
(minimum 2 personnes/prix par personne)
- Riz moelleux au homard spécial Neptuno** 22.00
(minimum 2 personnes/prix par personne) 🐟🍷🥗
- Fideua au poisson et fruits de mer** 🐟🐟🍷 13.00
(minimum 2 personnes/prix par personne)
- Riz au poulpe** 🐟🐟🍷 15.00
(minimum 2 personnes/prix par personne)

VIANDE

Vianades accompagnées d'une garniture de frites et de légumes du jour

- Filet de bœuf braisé 🍗 23.00
- Entrecôte de bœuf braisée 🍗 20.00
- Côtelettes d'agneau braisée 🍗 19.00
- Pointe d'échine de porc ibérique braisée 🍗 17.00
- Blanc de poulet braisé 🍗 10.00
- Filet mignon de porc ibérique braisé 🍗 16.00
- Parrillada Neptuno (pour deux personnes) 🍗 38.00
- Côtelettes d'agneau, levure de porc, poitrine de bœuf, côte de porc, chorizo, boudin et poulet
- Sauces pour accompagner la viande : 🍷🍷 1.20
sauce aux cèpes, sauce à la moutarde et au miel, sauce au poivre

MENU ENFANT

- Pain et apéritif 🍷 1.00

Prix TTC



PASEO DEL MEDITERRANEO 62E.
PLAYA DEL DESCARGADOR
04638 MOJÁCAR / ALMERIA
PARTAGEZ VOS MOMENTS SUR INSTAGRAM !
@neptunomojacar
www.neptunomojacar.com



SALATE

- Salat Neptuno mit Räucherfisch** 🐟🍷🍷 10.50
(gemischter Blattsalat, verschiedene Räucherfische, Kapern und Vinaigrette)
- Bauernsalat** 🥕🥕🥕 10.00
(Spinat, Ziegenkäse, Rosinen, Walnüsse und Honig-Senf-Dressing)
- Rohkost-Teller** 🥕🥕🥕🍷 15.00
mit Hummus und Kräuterkäsecreme
- Klassischer gemischter Salat** 🐟🥕 9.50
(Salat, Tomate, Gurken, Thunfisch, Zwiebel, Ei, Mais, Karotte)
- Tomatensalat** 9.50
(mit nativem Olivenöl Extra und einem Hauch Knoblauch)
- Waldorfsalat** 🥕🥕🥕🍷 9.50
mit Kopfsalat, grünem Apfel, Sellerie, Sauerrahm, Walnüssen, Rosinen und Senf-Vinaigrette
- Salmorejo nach Art von Córdoba** 🍷🍷🍷 4.50
(pikantes Gemüsepuree) mit knusprigen Schinkenstückchen

VORSPESIEN

- Sardinen am Spieß, frisch von unserem Boot 🐟 9.00
- Knusprige Hähnchenkeulen mit Barbecuesauce (8 Stück) 🍷🍷 12.00
- Einlegte Artischocken mit Garnelen in milder Paprikawürze 🐟🍷🍷 15.00
- Gebratener grüner Spargel mit Teriyaki-Sauce 7.00
- Avocado-Garnelen-Tartar 🥕🐟🍷🍷 18.00
- Frittierte Babytintenfische 🐟🍷🍷 10.00
- Große hausgemachte Garnelen-Kroketten (1 Stück) 🍷🐟🍷 2,50
- Frittierte Tintenfischringe 🍷🐟🍷 11.00
- Gedämpfte Miesmuscheln 🍷🍷 10.00
- Miesmuscheln nach Seemannsart 🍷🍷🍷 11.00
(in Tomaten-Zwiebel-Knoblauch-Sud)
- Garnelen mit Knoblauch 🍷🐟🍷 14.50
- Venusmuscheln in grüner Sauce oder aus der Pfanne 🍷🐟🍷🍷 14.50
- Frittierte Glasgrundeln mit Spiegelei 🐟🍷🍷 10.00
- Marinierter Hundshai 🍷🍷🍷 9.00
- Frittierte frische Sardellen 🐟🍷🍷 12.00
- Frittierte Kalmar-Tentakel 🐟🍷🍷 12.00

FISCHGERICHTE

- Oktopus am Spieß 🐙🍷 22.00
- Goldmakrele am Spiess 🐟🍷🍷 17.00
- Wolfsbarschfilet vom Grill 🐟🍷🍷 22.00
mit in Olivenöl gebratenem Knoblauch und knusprigen Schinkenstückchen auf einem Bett aus grünem Spargel
- Seeteufel vom Grill 🐟🍷🍷🍷 39.00
(Ganzer Fisch. Für zwei Personen empfohlen.)
- Thunfisch vom Grill mit Chilisauce 🐟🍷🍷🍷 18.00
- Steinbutt gegrillt 🍷🐟🍷🍷 39.00
(Ganzer Fisch. Für zwei Personen empfohlen.)
- Seeteufel nach Seemannsart mit Garnelen und Venusmuscheln 18.00
(Ganzer Fisch. Für zwei Personen empfohlen.)
- Tintenfisch aus spanischen Gewässern 🍷🐟🍷🍷🍷 20.00
auf der Grillplatte oder in Öl gebraten
- Überbackene Jakobsmuscheln 🍷🐟🍷🍷🍷 19.00
mit Speck und karamellisierter Zwiebel (4 Stück)
- Spezial-Fischpfanne "Zarzuela" 🍷🐟🍷🍷🍷 34.00
mit Fisch und Meeresfrüchten (für zwei Personen) mit Seehecht, Seeteufel, Tintenfisch, Garnelen, Venusmuscheln und Miesmuscheln
- Meeresfrüchte-Grillteller Neptuno 🍷🍷🍷 58.00
(für 2 Personen empfohlen)
mit Hummer, Schwertmuscheln, Riesengarnelen, Garnelen, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Krabben
- Gemischte Platte mit frittiertem Fisch mit Sardellen, Babytintenfisch, Tintenfischringen, Garnelen, mariniertem Hundshai und anderen Fischarten 28.00
(perfekt für 2 Personen) 🐟🍷🍷🍷🍷🍷🍷

MENU



Neptuno

Mojácar

REISGERICHTE

Die Paellas sind auf Anfrage erhältlich. Verfügbarkeit anfragen

- Fleisch-Paella** 12.00
(mindestens 2 Personen/Preis pro Person)
- Gemischte Paella** 🍷🍷🍷 12.00
(mindestens 2 Personen/Preis pro Person)
- Meeresfrüchte-Paella** 🍷🐟🍷 13.00
(mindestens 2 Personen/Preis pro Person)
- "Arroz a banda"** 🍷🍷🍷 14.00
(Fischsud-Reispfanne) (mindestens 2 Personen/Preis pro Person)
- Reiseintopf mit Meeresfrüchten** 🍷🐟🍷🍷 13.00
(mindestens 2 Personen/Preis pro Person)
- Gemüse-Reispfanne** 🍷🍷🍷 12.00
(mindestens 2 Personen/Preis pro Person)
- Schwarzer Reis** (gefärbt mit Tintenfischfarbe) 🍷🍷🍷🍷 13.00
(mindestens 2 Personen/Preis pro Person)
- Neptuno-Reiseintopf mit Hummer** 🍷🐟🍷🍷 22.00
Spezialität des Hauses (mindestens 2 Personen/Preis pro Person)
- Fideua (Nudelpfanne)** mit Fisch und Meeresfrüchten 13.00
(mindestens 2 Personen/Preis pro Person)
- Reis mit Oktopus** 🍷🍷🍷 15.00
(mindestens 2 Personen/Preis pro Person)

FLEISCHGERICHTE

Fleischgerichte Alle serviert mit Pommes Frites und Gemüse der Saison.

- Rinderfilet vom Grill 🍷 23.00
- Gegrilltes Entrecôte vom Rind 🍷 20.00
- Lammkoteletts vom Grill 🍷 19.00
- Gegrillter Nackenkern vom Ibérico-Schwein 🍷 17.00
- Hähnchenbrust vom Grill 🍷 10.00
- Gegrilltes Filet vom Ibérico-Schwein 🍷 16.00
- Grillteller Neptuno 🍷 38.00
mit Lammkoteletts, Filetstück vom Schwein, Churrasco vom Rind, Schweinerippe, Chorizowurst, Blutwurst und Hähnchenfleisch

- Saucen zum Fleisch: Steinpilzsauce, Senf-Honig-Sauce, Pfeffersauce 🍷🍷 1.20

KINDER-MENÜ

- Brot und Aperitif 🍷 1.00

Prix TTC

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



PASEO DEL MEDITERRANEO 62E.
PLAYA DEL DESCARGADOR
04638 MOJÁCAR / ALMERÍA
PTEILE DEINE MOMENTE AUF INSTAGRAM!
@neptunomojacar
www.neptunomojacar.com

