



*Av. del Mar, 13  
46137 Playa Pobra de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.  
Email: rest\_bergamonte@hotmail.com*

*Estimado Cliente,*

*La familia Sánchez Morant le agradece de antemano su interés y el hecho de pensar en nosotros para celebrar un acontecimiento tan especial.*

*Bergamonte tiene el entorno ideal para familias con niños, parejas, amigos y empresas. Hacemos de cualquier evento algo inolvidable, entrañable y de calidad.*

*En los siguientes menús encontrará unos ejemplos y precios ya combinados que hemos elaborado para que les sirvan de referencia. No obstante todos ellos son flexibles y admiten modificaciones a su gusto, incluso se hacen menús a medida de su presupuesto.*

*Lo que llamamos “entrantes”, son un plato cada cuatro personas al centro de la mesa, mientras que los denominados “1er plato” son individuales para cada comensal. **El apartado de “bodega” es sin límite hasta los cafés.***

*La hora de estancia máxima en sala será hasta las 18.30 si es por la tarde y la 2.30 si es por la noche, no obstante, se puede alargar el horario en las terrazas de nuestras instalaciones hasta la hora de cierre, también tenemos posibilidad de contratar resopón a gusto del cliente.*

*Los precios de los menús llevan incluidos centros de flor natural y minutas para los comensales adultos. Tenemos servicios de animación infantil, castillos hinchables, magos o alquiler de porterías de fútbol, cuyos precios se detallan en la última hoja de estos menús.*

***Estos menús no son válidos durante el mes de mayo.***

*¡Gracias por su confianza!*

*Familia Sánchez Morant*



## RECEPCIÓN DE INVITADOS AL AIRE LIBRE

Aperitivo básico: frutos secos y aceitunas variadas+ bebida= 7 €+ 10 %IVA/persona

Recepción 1: 3 variedades del grupo A+bebida: 9 € + 10 % Iva/persona.

Recepción 2: 4 variedades del grupo A+ bebida: 11€+ 10 % Iva /persona.

Recepción 3: 2 variedades del grupo A y 3 variedades del B+bebida: 14 €+ 10 iva/persona.

Recepción 4: 3 variedades del grupo A y 3 del grupo B+ bebida: 15 €+ 10 % Iva /persona.

Recepción 5: 3 variedades del grupo A y 4 variedades del B+bebida: 17 €+10%Iva/pers.

Recepción 6: 4 variedades del grupo A y 4 variedades del B+bebida: 18 €+ 10Iva/persona.

SUPLEMENTO POR JAMÓN IBERICO DE BELLOTA D.O. HUELVA ENTERO CORTADO A MANO  
POR PROFESIONAL A LA VISTA: 550 €+10 % IVA

SUPLEMENTO POR JAMÓN IBÉRICO DE RECEBO D.O. HUELVA NETERO CORTADO A MANO  
POR PROFESIONAL A LA VISTA: 450 €+ 10 %IVA

### GRUPO A

*Hojaldritos rellenos.*

*Selección de aceitunas variadas con altramuces.*

*Pinchitos Aceitunas con gelatina de vermouth.*

*Croquetitas de pollo caseras.*

*Chupito de gazpacho fresco mediterráneo.*

*Chupito de gazpacho de fresas.*

*Endivias con crema roquefort.*

### GRUPO B

*Pinchito de chistorra con envoltini de patata.*

*Daditos de milhojas de salmón ahumado con queso, pasas y eneldo.*

*Chupito de Bloody Mary con berberecho.*

*Mini tartaleta con mus de tomates, queso curado y aceitunas.*

*Mini tartaleta de bacalao al gratén.*

*Vasito de salmorejo con virutas de jamón ibérico.*

*Vasito de foie de pato con cebolla caramelizada y reducción de módena*

*Morcilla de arroz con brie y mermelada de tomate.*

*Cucharita de tártar de salmón con aguacate y verduritas.*

*Mini tartaleta de queso fondue y nueces.*

*Mini tartaleta de rabo de toro.*

*Mini tartaleta de humus y guacamole con crujuente de cebolla*

*Todos los aperitivos tienen una duración aproximada de 45 minutos y tienen barra libre de bebida durante ese tiempo de todo lo que se tomen: cervezas, vermouths, finos, vino blanco, tinto, minerales, refrescos, zumos, etc.*



**Menú Nr. 1 Bautizos**

**Entrantes.-** Cogollitos de lechuga con espárragos, palmitos y tomatitos cherry con vinagreta de pimientos.  
Tortitas de camarones  
Croquetas de pollo caseras con lechuga en juliana y all i oli

**2º Plato:** Paella Valenciana genuina hecha al estilo antiguo

**Postre.-** Tarta especial de celebración

**Bodega.(sin límite hasta el postre)**

= Tinto Rioja Puerta Vieja Crianza o Blanco  
Nuviana Chardonnay Somontano..  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés .

**Precio por Persona: 32 € + 10% IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>	<b>Móvil:</b>	
<b>Fecha:</b>	<b>Hora:</b>	<b>Adultos:</b>		<b>Niños:</b>
<b>Sala:</b>				
<b>Adorno Flores:</b>				
<b>A cuenta:</b>		<b>Distribución mesas:</b>		
<b>Indicaciones:</b>				



**Menú Nr.2Bautizos**

**Entrantes:**            *Ensalada Luna Tropical con piña, palmitos, aguacate y salsa sanmolina.  
Croquetas de pollo caseras.  
Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado..*

**2ºPlato:**                *Arroz al horno*

**Postre:**                *Sorbete de limón al cava.  
Tarta especial de celebración*

**Bodega: (sin límite hasta el postre)**  
*Tinto Rioja Puerta Vieja Crianza  
O Blanco Vega Naum  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés.*

**Precio por persona: 35 € +10% IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>	<b>Móvil:</b>
<b>Fecha:</b>	<b>Hora:</b>	<b>Adultos:</b>	<b>Niños:</b>
<b>Sala:</b>			
<b>Adorno Flores:</b>			
<b>A cuenta:</b>	<b>Distribución mesas:</b>		
<b>Indicaciones:</b>			



**Menú Nr.3 Bautizos**

**Entrantes:**            *Huevos rotos con patatas a lo pobre y jamón de bodega.  
Pulpo gallego con cremoso de patata  
Ensalada valenciana con bonito y altramuces.*

**2º Plato:**            *Arroz del Señoret*

**Postre:**            *Sorbete de mandarina al cava.  
Tarta especial celebración*

**Bodega: (sin límite hasta el postre)**  
*Tinto Rioja Beronia Crianza o Blanco Dinastía Rueda  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés*

**Precio Por Persona: 38 € +10 % IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>	<b>Móvil:</b>
<b>Fecha:</b>	<b>Hora:</b>	<b>Adultos:</b>	<b>Niños:</b>
<b>Sala:</b>			
<b>Adorno Flores:</b>			
<b>A cuenta:</b>	<b>Distribución mesas:</b>		
<b>Indicaciones:</b>			



**Menú Nr. 4 Bautizos**

**Entrantes:**            *Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado.  
Buñuelitos de bacalao sobre fondo de tomate.  
Ensalada de tomate valenciano con ajitos y bonito.  
Huevos rotos con patatas a lo pobre y jamón de bodega.*

**2º Plato:**            *Carrillada de ternera en su jugo con cremoso de patata*

**Postre:**            *Fuentes de fruta natural fileteada.  
Tarta especial de celebración*

**Bodega( sin límite hasta el postre)**

*Tinto Beso Utiel Requena o Blanco Albariño Lagar de Cervera.  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés*

**Precio Por Persona: 40 € +10% IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>		<b>Móvil:</b>	
<b>Fecha:</b>		<b>Hora:</b>		<b>Adultos:</b>	
				<b>Niños:</b>	
<b>Sala:</b>					
<b>Adorno Flores:</b>					
<b>A cuenta:</b>		<b>Distribución mesas:</b>			
<b>Indicaciones:</b>					



**Menú Nr.5 Bautizos**

**Entrantes:**            *Croquetas de pollo caseras sobre fondo de lechuga en juliana y all i oli.*  
                                   *Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado.*  
                                   *Ensalada Bergamonte a la crema con salmón.*

**1. Plato.-**                *Degustación de arroz a banda*  
 +

**2. Plato.-**                *Solomillo ibérico con salsa al Oporto , cebollitas glaseadas y pastel de espinacas.*

**Postre**                    *Tarta especial de celebración*

**Bodega (sin límite hasta el postre) .-**  
*Blanco Beronia verdejo. Rueda*  
*Tinto Rioja Viña Albina Reserva*  
*Cava Beso Brut Nature*  
*Cervezas, minerales y refrescos.*  
*Cafés.*

**Precio por Persona: 46-- €+ 10 % IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>	<b>Móvil:</b>	
<b>Fecha:</b>	<b>Hora:</b>	<b>Adultos:</b>		<b>Niños:</b>
<b>Sala:</b>				
<b>Adorno Flores:</b>				
<b>A cuenta:</b>		<b>Distribución mesas:</b>		
<b>Indicaciones:</b>				



## Menú N°6 Bautizos

- Entrantes.-**      *Croquellanas de setas con foie .  
Calamares al romesco.  
Anchoas caseras maceradas en aceite de oliva virgen.  
Buñuelitos de bacalao sobre fondo de tomate.*
- Entreplato.**      *Crepe de mus de merluza con salsa de cangrejos de río.*
- 2. Plato.-**      *Paletilla de corderito lechal al horno de leña con patatas a lo pobre y maíz asado al carbón.*
- Postre.-**      *Dama de mandarina con chocolate fundido.  
Tarta especial de celebración*
- Bodega(sin límite hasta los `postres)**  
*Blanco Ermita d’Espiells de Juvé & Camps o Tinto Duero  
Lambuena Roble  
Cava Carlota Suria Pago de Tharsys Brut  
Cervezas, refrescos y minerales.  
Cafés.*

**Precio por Persona: 52.00 € + 10% IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>		<b>Móvil:</b>	
<b>Fecha:</b>		<b>Hora:</b>		<b>Adultos:</b>	
				<b>Niños:</b>	
<b>Sala:</b>					
<b>Adorno Flores:</b>					
<b>A cuenta:</b>		<b>Distribución mesas:</b>			
<b>Indicaciones:</b>					





**Menú Nr.7 Bautizos**

**Entrantes.-** *Buñuelos de bacalao con fondo de tomate.  
Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado.  
Lomo ibérico con queso suave y membrillo.  
Ensalada Bergamonte a la crema con salmón*

**1. Plato.-** *½ raciones de merluza en all i pebre con patatitas y gambas*

+

**Entreplato.-** *Sorbete de mandarina al cava*

**2. Plato.-** *½ Solomillo de ternera al Oporto, cebollitas glaseadas y hojaldre de verduras*

**Postre.-** *Helado Casero con chocolate fundido.  
Tarta especial de celebración*

**Bodega(sin limite hasta los postres)**

*Blanco Somontano Enate Gewurztraminer  
Tinto Venta del Puerto 12  
Cava Segura Viudas Brut Reserva.  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés.*

**Precio por persona: 59 € + 10 %IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>	<b>Móvil:</b>	
<b>Fecha:</b>	<b>Hora:</b>	<b>Adultos:</b>		<b>Niños:</b>
<b>Sala:</b>				
<b>Adorno Flores:</b>				
<b>A cuenta:</b>		<b>Distribución mesas:</b>		
<b>Indicaciones:</b>				



### **Menú N°8 Bautizos**

**Entrantes:-** *Jamón ibérico con queso suave.  
Fuente de pimientos y ahumados con fondo de tomate y tronco de bonito y anchoas*

**1. Plato.-** *Crepe de mus de gambas y habitas con salsa de cangrejos de río.*

**Entreplato.-** *Sorbete de limón al Cointreau*

**2. Plato.-** *Solomillo de buey al Oporto. Calabacín relleno y hojladre con champiñones a la crema.*

**Postres.-** *Copa Lucía de leche merengada, crema de naranja y chocolate fundido.  
Tarta especial de celebración*

### **Bodega(sin límite hasta el postre)**

*Blanco Dinastía Rueda.  
Tinto Duero Lambuena Crianza.  
Cava Juvé y Camps Reserva Familia  
Cervezas, refrescos y minerales.  
Cafés .*

**Precio por Persona: 72.00-- Euros + 10% Iva**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>	<b>Móvil:</b>	
<b>Fecha:</b>	<b>Hora:</b>	<b>Adultos:</b>		<b>Niños:</b>
<b>Sala:</b>				
<b>Adorno Flores:</b>				
<b>A cuenta:</b>		<b>Distribución mesas:</b>		
<b>Indicaciones:</b>				



**Menú infantil ECOS**

**Entrantes**

*Croquetas de pollo*

*Patatas bravas*

**Plato principal (para todos igual)**

*Paella valenciana (ración infantil) o pechuga empanada con patatas fritas o longanizas con patatas fritas .*

**Postre:**

*Polo a elegir*

*Refrescos y minerales*

*Pan incluido*

**PRECIO POR NIÑO: 18 € + 10% IVA**



### **Menú Infantil CELES**

#### **Entrantes.-**

*1 Fuente al centro con:  
Calamares a la Romana,  
Croquetas de Pollo Caseras,  
Taquitos de Tortilla de Patata.*

#### **Plato fuerte a elegir entre los siguientes (para todos igual)**

*Paella valenciana de pollo.  
Arroz al horno.  
Pechuga de pollo empanada con patatas fritas.*

#### **Postres.-**

*Polos y helados.  
Tarta especial de celebración.*

***Bandejas de chuches y chocolatinas.***

#### **Bebidas.-**

*Toda clase de refrescos, minerales y zumos.*

**Precio por niño: 28 € + 10 % iva**



**Opciones de menú vegetariano:**

- 1º-Gazpacho fresco de verduras, o Desgarrat de pimientos asados (con bacalao marinado o atún en caso de no vegano) o plato queso variado (si no es vegano).  
2º- Ensalada valenciana con altramuces o Ensalada Luna Tropical.  
3º- Verduras plancha o arroz con verduras.

30 € + 10 % IVA bebida aparte.

**Opciones de platos aptos para celíacos:**

- Anchoas caseras maceradas en aceite de oliva.
- Alcachofas plancha con huevo y trufa.
- Calamar fresco al romesco.
- Ensalada Bergamonte.
- Ensalada Luna Tropical.
- Ensalada Valenciana con Altramuces.
- Huevos rotos con jamón ibérico y patatas a lo pobre.
- Tellinas frescas a la plancha (en temporada).
  
- Arroz a banda.
- Arroz al horno de pescado.
- Paella genuina de pollo y conejo hecha al estilo antiguo.
- Paella de marisco.
- Paella de Bogavante.
- Paella de rape con verduras y gambitas.
  
- Entrecote, chuletón o solomillo de Buey o chuletitas de cordero lechal a la parrilla de carbón.
- Paletilla de corderito lechal o conejito al horno de leña con ajos y romero.
- Rrodaballo, merluza o bacalao a la plancha.
  
- Helados sin gluten de la marca Carte D'Or: leche merengada, turrón, vainilla.
  - Café con helado de leche merengada.
  - Flan casero de huevo.
  - Sorbetes.
  - Tocino de cielo.
- Carpaccio de piña con helado de merengada con azúcar moreno caramelizado.



*En previsión de que la jornada pudiera alargarse con copas  
, no está de más tener la previsión de algo para comer a  
mitad de tarde o noche.*

### **MERIENDAS Y RESOPONES:**

#### **ADULTOS:**

*Hojaldritos rellenos 3 €+ IVA /persona  
Selección de repostería fina: 4 €+ IVA /persona  
Panes Valencianos horneados: 5 €+ IVA /persona*

#### **NIÑOS:**

*Pulguitas de York y queso: 2 € + IVA/niño.  
Chapatitas Variadas (york y queso, jamón serrano, atún con  
aceitunas): 3,50 €+ IVA/ niño  
Sándwiches de Nocilla: 3 €+ IVA /niño  
Donuts + Zumos: 4 €+ IVA/niño*



### Modos de Pago y otras informaciones.

#### **Estimados clientes,**

A continuación les detallamos información sobre nuestro sistema de reservas, pagos y otros detalles que consideramos pueden serles de utilidad ante cualquier duda.

Para que una reserva tenga validez, se tiene que abonar una cantidad a cuenta en concepto de depósito de 10 € por persona, de forma aproximada. El 50 % del resto del pago se efectuará con 15 días de antelación a la fecha prevista y el 50 % restante un par de días antes. El pago deberá ser en efectivo, transferencia bancaria (indicando fecha celebración y nombre niño) o cheque conformado por el banco.

Los extras que se puedan ocasionar de licores o aperitivos no contratados se podrán abonar ese día en efectivo o visa.

En caso de anulación del banquete se reembolsará la parte correspondiente al depósito solo en caso de que se vuelva a ocupar el salón reservado al menos con una semana de antelación de la fecha contratada.

- **Ponemos a su disposición los siguientes servicios de contratación opcional:**
- Servicio de Canguro: 80 € desde la llegada de los invitados hasta las 18.30 hrs.

Servicio de Animación infantil con Fiesta temática y juegos dirigidos por animadores (2 hrs.): entre 150 y 200 € dependiendo del número de niños final de ese día.

Alquiler de pista con porterías para fútbol: 20 €/hora y por un mínimo de 3 horas.

Castillos hinchables: entre 180 y 250 € + IVA según tamaño. 3 horas aproximadamente con supervisor de niños.

Candy Bar (mesa decorativa personalizada con Chuches y detalles): pequeña: 160 €/grande 180 €.

Decoración mesa niños con globos y manteles de colores: 2,5 €/niño.

Disc Jockey: 150 € (2,5 hrs).

Precios especiales cubalibres para celebraciones: 6 € por copa.

Precio por barra libre durante 2,5 hrs.; 11 € por comensal adulto asistente a la comida/cena.

Boda Civil: 480 € (incluye alquiler espacio exclusivo para el evento, flores, alfombra central, sillas con fundas, equipo de sonido y megafonía)

No hacemos degustaciones de los menús, no obstante quien quiera probar la calidad de nuestra cocina tiene a su disposición nuestro restaurante y la carta habitual en la que se pueden degustar algunos platos que aparecen aquí.

El número de comensales final se podrá confirmar hasta con una semana de antelación.

Quien opte por la distribución de mesas separadas o individuales deberá facilitar una lista de los invitados por email 10 días antes de la celebración.

Quedando a su entera disposición para cualquier consulta, reciban mi más cordial saludo,

Cristina Sánchez Morant:  
Directora Restaurante  
961461612

