

Bergamonte les da la bienvenida y les desea
que su estancia aquí les sea agradable y placentera.

*Si la salud “se fragua en las oficinas del estómago”,
el sabor de los buenos alimentos
constituye un placer para los sentidos.*

*Pretendemos que nuestra COCINA sea natural y sana.
Hemos recuperado algunos platos de nuestra Región
y otros los hemos creado.
En todos ellos hemos puesto nuestra mejor voluntad
y escogido la mejor calidad.*

*Para elaborarlos empleamos los métodos más ancestrales:
la brasa del carbón y el rescoldo de la leña.*

Gracias por su visita.

Familia Sánchez - Morant

MENÚ ESTIVAL

(A mesa completa)

AL CENTRO

Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado.

Ensalada luna tropical.

Tortitas de camarones.

SEGUNDO PLATO

A elegir entre:

Arroz a banda.

Arroz al horno de leña en cazuela de barro.

Paella de verduras y gambitas.

Conejo al horno de leña con romero y ajos.

POSTRE

Fuente de fruta fileteada con flan casero.

PAN INCLUIDO

BEBIDA Y CAFÉ APARTE.

Precio por persona: 29,00€

IVA INCLUIDO

MENÚ EJECUTIVO

(A mesa completa)

AL CENTRO

Clotxinas al estilo valenciano.

Ensalada Bergamonte a la crema con salmón.

Croquetas caseras variadas.

SEGUNDO PLATO

A elegir entre:

Arroz al horno de leña en cazuela de barro.

Arroz a Banda.

Fideuá de fideo fino con gambas.

Bacalao noruego con sobrasada y miel.

Conejo al horno de leña con romero y ajos.

Entrecote de buey a la parrilla de carbón.

Lomos de merluza del Cantábrico con gambas salteadas.

POSTRE

A elegir entre:

Copa Lucía.

O

Crepe de nata, pera y chocolate fundido.

PAN INCLUIDO

BEBIDA Y CAFÉ APARTE.

Precio por persona: 35,00 €

IVA INCLUIDO

MENÚ NOCHES DE VERANO

(A mesa completa)

AL CENTRO

Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado.

Pulpo a la brasa con cremoso de patata

Ensalada de tomate valenciano con ajitos, bonito y aceitunas.

Anchoas caseras maceradas en aceite de oliva virgen.

PLATO PRINCIPAL

A elegir para compartir:

Chuleta de buey fileteada.

O

Crepe de mus de merluza con salsa de cangrejos de río.

POSTRE

Carpaccio de piña con helado de leche merengada.

PAN INCLUIDO

BEBIDA Y CAFÉ APARTE.

Precio por persona: 32,00 €

IVA INCLUIDO

Los Postres

	Euros
Flan Casero de Huevo.	5,30
Copa Lucía. (leche merengada con crema de naranja y chocolate fundido).	7,50
Crepe de Nata, Pera y Chocolate Fundido.	8,00
Crepe de Helado y Crema de Naranja Amarga.	8,50
Surtido de Repostería Casera del día.	9,20
Carpaccio de Piña Natural con Helado de Leche Merengada.	7,50
Selección de Frutas Naturales de Temporada Fileteadas.	6,90
Sorbetes de Limón, Piña Colada o Mandarina al cava.	4,80
Strudel de Manzana Templado y Helado de Vainilla .	8,00
Helado Casero con Chocolate Fundido.	7,50
Café con Helado de Leche Merengada.	6,00
Tarta de Queso y Arándanos Casera.	8,00
Sorbete Paula de piña colada con nata (s/ alcohol).	4,00
Tocino de cielo.	7,00
Tarta de Santiago con Helado de Vainilla.	5,20
Tarta de Chocolate con Chocolate Fundido.	8,00
Tarta de Queso Casera con Gelatina de Albariño.	8,50
Tarta de Bizcocho, Zanahoria y Nata	6,00

IVA Incluido



Verano 2018

Los Arroces de Valencia

€uros

Arroz a Banda con Gambas.

17,50

Hecho en paella con fondo de pescado y marisco. Servido con tropezones de sepia y gambitas peladas. También conocido como "arroz del señoret".

Arroz al Horno de Leña en Cazuelas Individuales.

14,80

Hecho con fondo del cocido. Se condimenta en cazuelas de barro, con garbanzos, Morcilla, costillita de cerdo, tomate y patata.
Solía ser "el plato del lunes" cuando el domingo se había comido cocido.

Paella Genuina Valenciana. (Por encargo. Mínimo 2 personas).

17,50

Hecha según la receta tradicional de la Albufera con pollo de corral, conejo y pato, cresta y caracoles, verduras tradicionales como "garrofó", "tabella" y "baxoqueta".

Fideuá con Gambas y Fideo Fino.

17,50

Clásica paella de fideos original de la Safor con fondo marinero.
También se puede hacer con fideo grueso.

Paella de Bogavante.

22,00

Paella con fondo marinero, gambitas y sepia con medio bogavante fresco por persona.

Arroz Meloso con Cigalitas y Gambas.

19,00

Arroz con fondo de pescado y marisco, cigalas y gambas. Se sirve semi caldoso.

Arroz Meloso con Bogavante.

21,00

Arroz con fondo de pescado, marisco y bogavante fresco.
En su condimento se emplea azafrán de hebra. Se sirve semi caldoso.

Paella con Gambas y Verduritas.

17,50

Paella con fondo de pescado y marisco con verduras y gambitas.

**** Todos los arroces pueden ser a partir de una persona a excepción de la paella genuina.**

IVA Incluido.

Los Asados al Horno de Leña

€uros

Paletilla de Corderito Lechal al Horno.

23,50

Conejito Asado a la Teja con Romero y Ajos.

20,50

Las Especialidades de Bergamonte

Tournedó de Buey con Foie y Salsa de Trufas.

25,00

Solomillo de Buey con Foie y Salsa al Oporto.

24,90

Filetes Santa Ana con Salsa de Arándanos.

21,50

Tiras de Solomillo de Buey con Risotto de Boletus.

20,50

Lomo Alto del Norte Veteado.

25,00

Los Asados a la Brasa de Carbón

Chuleta de Buey Danés a la Parrilla de Carbón.

27,00

Chuletón Jaime I de Buey Danés, a la Piedra. (2 personas).

49,90

Entrecote de Buey a la Parrilla de Carbón.

22,50

Solomillo de Buey a la Parrilla de Carbón.

23,00

Chuletitas de Corderito Lechal a la Plancha.

20,50

Chateaubriand a la Parrilla de Carbón. (2 personas).

48,00

Rullá (Entrecote y Solomillo de Buey Trinchados). (2 personas)

45,50

Chuletón de Vaca Madurada. (individual)

30,00

Chuletón de Vaca Madurada. (2 personas)

59,00

IVA Incluido.

CARTA DE ESPECIALIDADES

Los Pescados

	€uros
Lomo de Merluza a la Plancha con Gambas Salteadas.	21,50
Rodaballo a la Plancha con Verduritas.	23,50
Bacalao Noruego a la plancha con Sobrasada y Miel.	17,00
Crep de Merluza, con Mus de Gambas y Habitas con Crema de Marisco.	17,00
Lomos de Atún Rojo Sellado a la Plancha con Soja Y Sésamo.	22,00

Platos Infantiles

Croquetas de Pollo con Patatas Fritas. (5 unidades).	9,95
Solomillo Infantil de Ternera con Patatas Fritas.	13,45
Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas y Ketchup.	9,40
Pizza Infantil con York y Queso	10,35

IVA Incluido.

Primeros

	€uros
Caldo de Puchero. (con o sin fideos).	6,00
Gazpacho Fresco de Verduras con su Guarnición.	5,90

Para Picar

Sardinas Marinadas en Escabeche Casero. (6 Un.).	12,00
Anchoas Caseras del Cantábrico Sobre Fondo de Tomate Natural. (6 Un.).	15,00
Desgarrat de Pimientos Asados con Atún y Bacalao Marinado.	14,15
Calamares Frescos de Playa a la Plancha con Aceite de Oliva y Pimentón de la Vera.	15,40
Buñuelos de Bacalao Sobre Fondo de Tomate. (6 Un.).	12,00
Jamón Ibérico de Bellota Cortado a Cuchillo.	23,00
Foie a la Plancha con Mermelada de Pimiento Rojo.	21,20
Tortitas de Camarones. (2 Uni.).	6,00
Croquetas de Pollo y Cocido Caseras.	10,50
Milhojas de Foie y Manzana Caramelizada.	16,70
Clotxinas a la Crema al Estilo Belga.	10,95
Pulpo de Roca a la Brasa con Cremoso de Patata.	16,00
Clotxinas al Estilo Valenciano.	10,35

Ensaladas

Ensalada Bergamonte.	16,00
Palmitos, puerros, alcachofas, espárragos, endibias, a la crema con salmón.	
Ensalada Valenciana con Altramuces.	10,50
Lechuga, cebolla, tomate, zanahoria, aceitunas, táperas, altramuces, pimiento y pepino.	
Ensalada Luna Tropical.	11,50
Lechuga, tomate, aguacate, endibia, palmitos, piña, pasas, táperas y salsa sanmolina.	
Ensalada de Tomate Valenciano con Ajitos, Bonito y Sal Maldon.	11,50

En concepto de nuestro "pan y varios" con all i oli y tomate siempre se cobran 2 € por persona. En caso de no desearlo comuníquelo a su camarero antes de empezar, por favor.

IVA Incluido.