

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 ARROCES

(A mesa completa)

AL CENTRO

Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado.

Ensalada luna tropical.

Tortitas de camarones.

SEGUNDO PLATO (a elegir)

Arròs en fesols i naps.

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

Alcachofas a la plancha con huevo y trufa.

Ensalada Bergamonte a la crema con salmón.

Croquetas caseras variadas.

SEGUNDO PLATO (a elegir)

Arròs en fesols i naps.

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.

Tiras de solomillo de buey con risotto de boletus.

POSTRE (a elegir)

Copa Lucía.

O

Crepe de nata, pera y chocolate fundido.

PAN INCLUIDO

BEBIDA Y CAFÉ APARTE.

Precio por persona: 35,00 €

IVA INCLUIDO

MENÚ CALÇOTÀ

(En temporada)

(A mesa completa)

TODO AL CENTRO

Aceitunas variadas.

Taquitos de fuet y longaniza de Pascua con queso suave.

Pan tostado con all i oli y tomate.

Fuentes de calçots a la brasa (ilimitados) con salsa romescu.

Fuentes de embutido de Massamagrell con chuletitas de cordero lechal y patatas a lo pobre.

POSTRE

Copa Lucía.

Chupito de licor de arroz.

PAN INCLUIDO

BEBIDA Y CAFÉ APARTE.

Precio por persona: 28,00 €

IVA INCLUIDO

Diciembre 2018

Los Postres

	Euros
<i>Flan Casero de Huevo.</i>	5,30
<i>Copa Lucía. (leche merengada con crema de naranja y chocolate fundido).</i>	7,50
<i>Crepe de Nata, Pera y Chocolate Fundido.</i>	8,00
<i>Crepe de Helado y Crema de Naranja Amarga.</i>	8,50
<i>Surtido de Repostería Casera del día.</i>	9,20
<i>Carpaccio de Piña Natural con Helado de Leche Merengada.</i>	7,50
<i>Selección de Frutas Naturales de Temporada Fileteadas.</i>	5,25
<i>Strudel de Manzana Templado y Helado de Vainilla.</i>	8,00
<i>Tarta de Queso y Arándanos Casera.</i>	8,00
<i>Tocino de cielo.</i>	7,00
<i>Tarta de Santiago con Helado de Vainilla.</i>	5,20
<i>Tarta de Chocolate con Chocolate Fundido.</i>	8,00
<i>Tarta de Queso Casera con Gelatina de Albariño.</i>	8,50
<i>Tarta de Bizcocho, Zanahoria y Nata</i>	6,00

IVA Incluido



Los Arroces de Valencia

	Euros
Arroz a Banda con Gambas.	17,50
<i>Hecho en paella con fondo de pescado y marisco. Servido con tropezones de sepia y gambitas peladas. También conocido como "arroz del señoret".</i>	
Arroz al Horno de Leña en Cazuelas Individuales.	16,50
<i>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.</i>	
Paella Genuina Valenciana. (Por encargo. Mínimo 2 personas).	17,50
<i>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".</i>	
Fideuá con Gambas y Fideo Fino.	17,50
<i>Clásica paella de fideos original de la Safor con fondo marinero. También se puede hacer con fideo grueso.</i>	
Paella de Bogavante.	22,00
<i>Paella con fondo marinero, gambitas y sepia con medio bogavante fresco por persona.</i>	
Arroz Caldoso con Cigalitas y Gambas.	19,00
<i>Arroz con fondo de pescado y marisco, cigalas y gambas. Se sirve semi caldoso.</i>	
Arroz Caldoso con Bogavante.	21,00
<i>Arroz con fondo de pescado, marisco y bogavante fresco. En su condimento se emplea azafrán de hebra. Se sirve semi caldoso.</i>	
Paella con Gambas y Verduritas.	17,50
<i>Paella con fondo de pescado y marisco con verduras y gambitas.</i>	
Paella de Pato con Foie y Boletus.	18,00
<i>Paella con fondo de carne y pato con boletus y foie fresco.</i>	
Arroz en Fesols i Naps.	16,50
<i>Arroz caldoso con fondo de carne, alubias y nabos tradicional de la temporada de invierno.</i>	

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

IVA Incluido.

Los Asados al Horno de Leña

	Euros
<i>Paletilla de Corderito Lechal al Horno.</i>	23,50
<i>Conejito Asado a la Teja con Romero y Ajos.</i>	20,50

Las Especialidades de Bergamonte

<i>Tournedó de Buey con Foie y Salsa de Trufas.</i>	25,00
<i>Solomillo de Buey con Foie y Salsa al Oporto.</i>	24,90
<i>Filetes Santa Ana con Salsa de Arándanos.</i>	21,50
<i>Tiras de Solomillo de Buey con Risotto de Boletus.</i>	20,50

Los Asados a la Brasa de Carbón

<i>Chuleta de Buey Danés a la Parrilla de Carbón. (400-500g).</i>	49,00 €/Kg
<i>Chuletón Jaime I de Buey Danés, a la Piedra. (2 personas).</i>	49,00 €/Kg
<i>Entrecote de Buey a la Parrilla de Carbón.</i>	22,50
<i>Solomillo de Buey a la Parrilla de Carbón.</i>	23,00
<i>Chuletitas de Corderito Lechal a la Plancha.</i>	20,50
<i>Chateaubriand a la Parrilla de Carbón. (2 personas).</i>	48,00
<i>Rullá (Entrecote y Solomillo de Buey Trinchados). (2 personas)</i>	45,50
<i>Chuletón de Vaca Madurada. (individual). (400-500g).</i>	59,00 €/Kg
<i>Chuletón de Vaca Madurada. (2 personas).</i>	59,00 €/Kg

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
Lomos de Ventresca de Atún 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

IVA Incluido.

Primeros

	€uros
Caldo de Puchero. (con o sin fideos).	6,00

Para Picar

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. (6 Un.).	10,50
Pulpo de Roca a la Brasa con Cremoso de Patata.	16,00
Carpaccio de Carabinero con Vinagreta de Gamba.	15,00
Alcachofas a la Plancha con Huevo y Trufa.	15,00
Setas de Bosque Salteadas con Foie.	16,00

Ensaladas

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

Se servirá en su mesa por defecto nuestro pan tostado con morteritos de tomate y *all i oli* (2€ por persona). En caso de no desear que se lo sirvan, comuníquelo a su camarero antes de empezar, por favor.

IVA Incluido.