



Menú Navidad
(Min. 2 personas)

Cocktail de cava de Navidad, daditos de milhojas de salmón ahumado al eneldo y selección de aceitunas a las finas hierbas.

Entrantes:

- *Terrina de Foie micuit de pato con trufas casera con galletitas de pasas.*
 - *Anchoas 00 del Cantábrico preparadas por nosotros y maceradas en aceite de oliva virgen .*
 - *Croquetas de cocido sobre fondo de brotes .*
- 1 pase de pan tostado con nuestros morteritos de all i oli y tomate.*

1º Plato:

Crepe de mus merluza con gambas, habitas, y salsa de cangrejos de río.

2º Plato:

Paletilla de corderito lechal al horno de leña con tartaleta de puré de patata y calabacín relleno de crema de champiñones gratinado.

Postre:

*Tarta de Zanahoria (Carrot Cake) con chocolate fundido y nata
Pastelitos y Dulces Navideños.*

Bodega:

*Blanco Albariño Veiga NAum
Tinto Rioja Viña Albina Reserva
Cava Brut Nature Beso. D.O. Utiel Requena
Cervezas, Minerales y Refrescos.
Cafés*

61€ (Iva Incluido)

Av. del Mar, 13

46137 Playa Poble de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

Email: rest_bergamonte@hotmail.com



Menú Infantil Restaurante
Navidad

Entrantes:

Calamares a la andaluza
Croquetas de Pollo Caseras.
Quesitos Camembert Fritos.

2º Plato:

Solomillo de Ternera

O

Chuletas de Corderito Lechal
(Ambos con Guarnición de Patatas Fritas).

Postre:

Polos Variados y Bandeja con Chuches.

Bebida:

Refrescos y Minerales.

30€ (Iva Incluido)

Av. del Mar, 13
46137 Playa Poble de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.
Email: rest_bergamonte@hotmail.com