

## Los Postres

	Euros
Flan Casero de Huevo. (3-7)	5,30
Copa Lucía. (leche merengada con crema de naranja y chocolate fundido). (6-7-9)	7,50
Crepe de Nata, Pera y Chocolate Fundido. (2-3-6-7-9)	8,00
Crepe de Helado y Crema de Naranja Amarga. (2-3-6-7)	8,50
Surtido de Repostería Casera del día. (2-3-6-7-9-12)	9,20
Carpaccio de Piña Natural con Helado de Leche Merengada. (7)	7,50
Selección de Frutas Naturales de Temporada Fileteadas.	5,25
Strudel de Manzana Templado y Helado de Vainilla. (2-3-7-9)	8,00
Tarta de Queso y Arándanos Casera. (2-3-6-7-12)	8,00
Tocino de cielo. (3-7)	7,00
Tarta de Santiago con Helado de Vainilla. (2-3-5-7-9)	5,20
Tarta de Chocolate con Chocolate Fundido. (2-3-5-6-7-9-12)	8,00
Tarta de Queso Casera con Gelatina de Albariño. (2-3-7)	8,50
Tarta de Bizcocho, Zanahoria y Nata. (2-3-5-7-9-12)	6,00
Torrija de Brioche con Crema de Vainilla. (2-7)	6,00
Sorbetes de Limón, Mandarina y Piña Colada. (2-7-12)	4,80
Zumo de Naranja Natural.	4,25

**IVA Incluido.**



**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

### Correspondencias de Alérgenos



# NUESTROS MENÚS

## ARROCES

(A mesa completa)

### AL CENTRO

Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado.

Ensalada luna tropical.

Tortitas de camarones (2 unidades/persona).

### SEGUNDO PLATO (a elegir)

Arroz a banda.

Arroz al horno de leña en cazuela de barro.

Arròs en fesols i naps.

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**

## EJECUTIVO

(A mesa completa)

### AL CENTRO

Ensalada Bergamonte a la crema con salmón.

Croquetas caseras variadas.

Alcachofas a la plancha con huevo y trufa.

### SEGUNDO PLATO (a elegir)

Arroz al horno de leña en cazuela de barro.

Arroz a Banda.

Arròs en fesols i naps.

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 gulas salteadas.

Tiras de solomillo de buey con risotto de boletus.

### POSTRE

Copa Lucía.

**PAN INCLUIDO**

**BEBIDA Y CAFÉ APARTE.**

**Precio por persona: 35,00 €**

**IVA INCLUIDO**

## MENÚ CALÇOTÀ

(A mesa completa)

(En temporada)

### 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**

## NOCHES DE INVIERNO

(A mesa completa)

(Solo noches)

### MENÚ DE MARIDAJE

1º Desgarrat con mojama y anchoa.

Maridado con Blanco Verdil de Daniel Belda.

2º Bacalao noruego a la plancha con sobrasada y miel.

Maridado con Blanco Verdejo Obejita Verde.

3º Arroz caldoso con gambitas.

Maridado con Lambuena Roble.

4º Costilla de vaca al horno hecha en su jugo a baja temperatura.

Maridado con Rioja Puerta Vieja.

5º Tarta de queso y arándanos.

**BEBIDA, CAFÉ Y PAN INCLUIDO**

**Precio por persona: 32,00 €**

**IVA INCLUIDO**

**Noviembre 2019**

## Las Especialidades de Bergamonte

	<b>Euros</b>
Tournedó de Buey con Foie y Salsa de Trufas.(2-7-8)	25,00
Solomillo de Buey con Foie y Salsa al Oporto. (7-8)	24,90
Tiras de Solomillo de Buey con Risotto de Boletus.	20,50

## Los Pescados

Lomo de Merluza a la Plancha con Gulas Salteadas. (1-2-3-4-6-12-14)	21,50
Rodaballo a la Plancha con Verduritas. (4)	23,50
Bacalao Noruego a la plancha con Sobrasada y Miel. (4-7)	17,00
Ventresca de Atún Sellado a la Plancha con Soja Y Sésamo con Guarnición de Wakame. (4-6-10)	22,00
Rape a la Plancha con Ajitos Tiernos Confitados. (4)	23,50

\*Las guarniciones de carnes y pescados varían cada semana.  
Consúltenos los alérgenos si fuera necesario.

**IVA Incluido.**

## Ensaladas

	Euros
<b>Ensalada Bergamonte.</b> (3-4-7-10) <i>Palmitos, puerros, alcachofas, espárragos, endibias, a la crema con salmón.</i>	16,00
<b>Ensalada Valenciana con Altramucos.</b> (13) <i>Lechuga, cebolla, tomate, zanahoria, aceitunas, táperas, altramucos, pimiento y pepino.</i>	10,50
<b>Ensalada Luna Tropical.</b> (1-3-7-9) <i>Lechuga, tomate, aguacate, endibia, palmitos, piña, pasas, táperas, queso laminado y salsa sanmolina.</i>	11,50
<b>Ensalada de Tomate Valenciano con Ajitos, Bonito y Sal Maldon.</b> (4)	11,50

## Platos Infantiles

<b>Croquetas de Pollo con Patatas Fritas.</b> (5 unidades) (2-3-4-7)	9,95
<b>Solomillo Infantil de Ternera con Patatas Fritas.</b> (2)	13,45
<b>Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas y Ketchup.</b> (2-3)	9,40

**IVA Incluido.**

## Los Arroces de Valencia

	Euros
<b>Arroz Caldoso con Conejo, Pollo y Verduras.</b>	16,50
<b>Arroz a Banda con Gambas.</b> (1-4-8-12) <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>	17,50
<b>Arroz al Horno de Leña en Cazuelas Individuales.</b> (2-3-6-7-8) <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>	16,50
<b>Paella Genuina Valenciana.</b> (14) <i>(Por encargo. Mínimo 2 personas). 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>	17,50
<b>Fideuá con Gambas y Fideo Fino.</b> (1-2-8-12-14) <i>Clásica paella de fideos original de la Safor con fondo marinero. También se puede hacer con fideo grueso.</i>	17,50
<b>Paella de Bogavante.</b> (1-8-12-14) <i>Paella con fondo marinero, gambitas y sepia con medio bogavante fresco por persona.</i>	22,00
<b>Arroz Caldoso con Cigalitas y Gambas.</b> (1-4-8-12) <i>Arroz con fondo de pescado y marisco, cigalas y gambas. Se sirve semi caldoso.</i>	19,00
<b>Arròs en fesols i naps.</b> (2-3-6-7-8) <i>Arroz caldoso con fondo de carne, alubias y nabos tradicional de la temporada de invierno.</i>	16,50
<b>Arroz Caldoso con Bogavante.</b> (1-4-8-12-14) <i>Arroz con fondo de pescado, marisco y bogavante fresco. En su condimento se emplea azafrán de hebra. Se sirve semi caldoso.</i>	21,00
<b>Paella con Gambas y Verduritas.</b> (1-4-8-12-14) <i>Paella con fondo de pescado y marisco con verduras y gambitas.</i>	17,50
<b>Paella de Pato con Foie y Boletus.</b> <i>Paella de pato con boletus y foie fresco.</i>	18,00

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

**IVA Incluido.**



## Platos de Cuchara

	Euros
Alubias Pochas con Secreto Ibérico.	11,00
O	
Potaje de Garbanzos con Acelgas, Chorizo y Jamón. (3)	11,00
(Pregúntenos cuál es hoy el plato del día)	

## Los Asados al Horno de Leña

Costilla de Vaca hecha al Horno en su Jugo a Baja Temperatura.	20,50
Paletilla de Corderito Lechal al Horno.	23,50
Conejito Asado a la Teja con Romero y Ajos.	20,50

## Los Asados a la Brasa de Carbón

Chuleta de Buey Danés a la Parrilla de Carbón.	45,00 €/Kg
Chuletón Jaime I de Buey Danés, a la Piedra.	45,00 €/Kg
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 Portuguesa. (45 días de maduración)	55,00 €/Kg
Chuletón de Vaca Rubia Gallega. (50 días de maduración)	59,00 €/Kg

**IVA Incluido.**

## CARTA DE ESPECIALIDADES

### Primeros

	Euros
Caldo de Puchero. (con o sin fideos). (2-3-7-8)	6,00

### Nuestros Entrantes Tradicionales

Flor de Alcachofa Confitada a la Plancha con Jamón y Foie.	3,50/uni.
Anchoas Caseras del Cantábrico Sobre Fondo de Tomate Natural. (6 Un.). (4)	15,00
Desgarrat de Pimientos Asados con Atún y Bacalao Marinado. (4-9)	14,15
Calamares Frescos de Playa a la Plancha con Aceite de Oliva y Pimentón de la Vera. (14)	15,40
Buñuelos de Bacalao Sobre Fondo de Tomate. (6 Un.). (2-3-4-7)	12,00
Jamón Ibérico de Bellota Cortado a Cuchillo.	23,00
Tortitas de Camarones. (2 Uni.). (1-2-4-14)	6,00
Croquetas de Pollo y Cocido Caseras. (6 Un.). (2-3-4-7)	10,50
Pulpo a la Brasa Fileteado con Cremoso de Patata. (7-14)	16,00
Setas de Temporada Salteadas con Jamón y Yema de Huevo. (3-12)	14,00
Alcachofas a la Plancha con Huevo y Trufa. (3) (en temporada)	15,00
Setas de Bosque Salteadas con Foie.	14,00

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.**