



Menú Año Nuevo y Menú Reyes

(Min. 2 personas)

Entrantes:

- Desgarrat de pimientos asados al carbón con bonito y bacalao marinado.
- Lomo y jamón ibérico con queso semi curado.
- Pulpo a la gallega braseado con cremoso de patata.

1º Plato:

Caldo de puchero al jerez.

2º Plato:

Bacalao fresco noruego a la plancha con sobrasada y miel y fondo de patatas a lo pobre.

O

Costilla de vaca asada en su jugo al horno de leña a baja temperatura sobre fondo de patatas a lo pobre.

Postre:

Tarta de Santiago con chocolate fundido.

Polvorones y Turrónes (Año Nuevo).

Roscón de Reyes (Día de Reyes).

Bodega:

Blanco Cune Verdejo D.O. Rueda.

Tinto Puerta Vieja Crianza D.O. Rioja

Cervezas, Minerales y Refrescos.

Cafés

**55€ (Iva Incluido)**

Av. del Mar, 13

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

Email: [rest\\_bergamonte@hotmail.com](mailto:rest_bergamonte@hotmail.com)



Menú Infantil  
Año Nuevo y Día de Reyes

Entrantes:

*Taquitos de Tortilla de Patatas.*  
*Croquetas de Pollo Caseras.*  
*Quesitos Camembert Fritos.*

2º Plato:

*Paella Valenciana.*  
O  
*Solomillo de Ternera con guarnición de patatas fritas.*

Postre:

*Polos Variados.*

Bebida:

*Refrescos y Minerales.*

**33€ (Iva Incluido)**

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