

# Carta Especialidades

#### CORRESPONDENCIA DE ALÉRGENOS









3 HUEVOS





5 CACAHUETES





7 LACTEOS







10 MOSTAZA



11 SESAMO





13 ALTRAMUZ



14 MOLUSCOS

### Primeros

| Caldo de Puchero. (con o sin fideos). (2-3-7-8 | 6,00€ |
|--|-------|
| Gazpacho fresco de verduras con su quarnición  | 6.00€ |

### Nuestros Entrantes Tradicionales

| Cazuelita de Berenj <mark>ena</mark> Gratinada con Carne y Queso al horno               | 11,00€    |
|---|-----------|
| Flor de Alcachofa Confitada a la Plancha con Jamón y Foie.                              | Un. 5,00€ |
| Anchoas Caseras del Cantábrico Sobre Fondo de Tomate Natural. (6 Un.) - (4)             | 18,00€    |
| Desgarrat de Pimientos Asados con Atún y Bacalao Marinado. (4-9)                        | 15,00€    |
| Calamares Frescos de Playa a la Plancha con Aceite de Oliva y Pimentón de la Vera. (14) | 16,00€    |
| Jamón Ibérico de Bellota Cortado a Cuchillo.  | 24,00€    |
| Tortitas de Camarones. (2 Uni.). (1-2-4-14)   |           |
| Croquetas de Pollo y Cocido Caseras. (6 Un.). (2-3-4-7)                                 | 12,60€    |
| Pulpo Braseado Fileteado con Cremoso de Patata. (7-14)                                  | 16,50€    |
| Clótxinas al Estilo Valenciano. (14)  | 12,00€    |
| Sepia de Callo con Mayonesa Casera. (3-14)  | 15,00€    |
| Sardinas Marinadas con Escabeche Casero. (4)  | 13,00€    |
| Ensaladilla Rusa Casera. (3)  | 10,00€    |
| Buñuelos de Bacalao sobre fondo de Tomate (6 Un.) (2-3-4-7)                             | 13,50€    |
| Tellinas a la plancha (en temporada). (1-4)   | 15,00€    |
| Quisquilla hervida. (1-4)   |           |
| Caracoles Moros en salsa con un toque picante   | 12,00€    |
| Milhojas de Foie y Manzana con Queso de Cabra y azucar caramelizado                     | 18,00€    |

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.

# Ensaladas

| Ensalada Valenciana con Altramuces. (13)  | 14.500 |
|---|--------|
| Lechuga, cebolla, tomate, zanahoria, aceitunas, táperas, altramuces, pimiento y pepino. | 11,50€ |
| Ensalada Cristina. (4)  |        |
| Cogollitos, aguacate, endibia, bacalao, salmón ahumado, sals <mark>a</mark> Cristina.   | 17,00€ |
| Ensalada de Tomate Valenciano con Ajitos Bonito y Sal Maldon. (4)                       | 12,50€ |
| Ensalada Bergamonte. (3-4-7-10)   |        |
| Palmitos, puerros, alcachofas, espárragos, endibias, a la crema con salmón.             | 17,00€ |
|   |        |

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

# Los Arroces de Valencia

| Arroz a Banda con Gambas. (1-4-8-12) Hecho en paella con fondo de pescado y marisco. Servido con tropezones de sepia y gambitas peladas. También conocido como "Arroz del Señoret".  | . 17,50€ |
|--|----------|
| Arroz al Horno de Leña en Cazuelas Individuales. (2-3-6-7-8) 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. | . 17,50€ |
| Paella Genuina Valenciana. (14) (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".                             | 17,50€   |
| Fideuá con Gambas y Fideo Fino. (1-2-8-12-14) Clásica paella de fideos original de la Safor con fondo marinero. También se puede hacer con fideo grueso.   | . 17,50€ |
| Paella de Bogavante. (1-8-12-14) Paella con fondo marinero, gambitas y sepia con medio bogavante fresco por persona.  Arroz Caldoso con Cigalitas y Gambas. (1-4-8-12) Arroz con fondo de pescado y marisco, cigalas y gambas. Se sirve semi caldoso.                |          |
| Arroz Caldoso con Bogavante. (1-4-8-12-14)  Arroz con fondo de pescado, marisco y bogavante fresco. En su condimento se emplea azafrán de hebra. Se sirve semi caldoso.  | 22,00€   |
| Paella con Gambas y Verduritas. (1-4-8-12-14) Paella con fondo de pescado y marisco con verduras y gambitas.   | . 18,00€ |
| Paella con Pato, Foie y Boletus.  Paella con fondo de pescado y marisco con verduras y gambitas.   | 19,00€   |
| Fidefoie de Fideo fino.  Fideuá de fideo fino con pato, boletus y foie fresco.   | . 19,00€ |
|  |          |

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

<sup>\*</sup> Fines de semana y fest<mark>iv</mark>os mínimo 2 personas.

# Platos Infantiles

| Croquetas de Pollo con Patatas Fritas. (5 unidades) (2-3-4-7)                                     | 11,00€     |
|---|------------|
| Solomillo Infantil de Ternera con Patatas Fritas. (2)   | 15,00€     |
| Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas y Ketchup. (2-3)                                     | 11,00€     |
| Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas   | 12,00 €    |
|   |            |
| Las Especialidades de Bergamo.  | nte        |
| Tournedó de Vaca con Foie y Salsa de Trufas.(2-7-8)   |            |
| Solomillo de Vaca con Foie y Salsa al Oporto. (7-8)   | 25,00€     |
| Tiras de Solomillo de Vaca con Risotto de Boletus. (2-12)   | 22,00€     |
| 0.1.1.130.11~   |            |
| Los Asados al Horno de leña   |            |
| Costilla de Vaca hecha al Horno en su Jugo a Baja Temperatura.                                    | 22,50€     |
| Paletilla de Corderito Lechal al Horno.   |            |
| Conejito Asado a la Teja con Romero y Ajos.   | 21,00€     |
|   | <b>7</b> , |
| Los Asados a la Brasa de carbi  | on         |
| Chuleta de Vaca Danesa a la Parrilla de Carbón.   | 48,00€/kg  |
| Chuletón Jaime I de Vaca Danesa, a la Piedra. (30 días)   | 48,00€/kg  |
| Entrecote de Vaca a la Par <mark>ril</mark> la de Carbón.   | ,          |
| Solomillo de Vaca a la Par <mark>rill</mark> a de Carbón.   |            |
| Chuletitas de Corderito Lec <mark>hal</mark> a la Plancha.  | 21,00€     |
| Chateaubriand a la Parrilla de Carbón. (2 personas).  |            |
| Rullá (Entrecote y Solomillo de Vaca Trinchados. (2 personas)                                     | 48,00€     |
| Chuletón de Vaca Portuguesa. (de 40 a 60 días de maduración)                                      |            |
| Chuletón de Vaca Rubia Gallega. (de 40 a 50 días de maduración)                                   | 63,00€/kg  |
| Chuletón de Vaca F <mark>r</mark> isona. (País Vasco <mark>de 30 a 40 días de madurac</mark> ión) | 53,00€/kg  |

## Los Pescados

| 0€<br>0€ |
|----------|
| J₹       |
| 0€       |
| 0€       |
| 0€       |
| 0€       |
| 0€       |
|          |

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

### Los Postres

| 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.                          | 5,50€ |
| Tarta de Queso y Arándanos Casera. (2-3-6-7-12)                                 | 8,00€ |
| Tocino de cielo. (3-7)  | 7,00€ |
| Tarta de Santiago con Hela <mark>d</mark> o de Vainilla. (2-3-5-7-9)            | 6,00€ |
| Tarta de Chocolate con Ch <mark>oc</mark> olate Fundido. (2-3-5-6-7-9-12)       | 8,00€ |
| Torrija de Brioche con Cre <mark>ma</mark> de Vainilla. (2-7)                   | 7,00€ |
| Sorbetes de Limón, Mandarina y Piña. (2-7-12)                                   | 4,80€ |
| Tarta de Zanahoria con crema de queso. (2-3-5-7-9-12)                           | 7,00€ |
| Café con helado de leche merengada. (2-7)                                       | 6,00€ |
| Sorbete paula de piña con nata sin alcohol. (2-7)                               | 4,00€ |

IVA Incluido.

## Nuestros Menús

### Menú Arroces (A mesa completa)

#### AL CENTRO

Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado. Ensaladilla rusa casera.

Tortitas de camarones (2 por persona).

#### 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.

*31,00€* 1VA Incluido

#### **POSTRE**

Fuente de fruta fileteada con tocino de cielo.

#### PAN INCLUIDO

#### BEBIDA Y CAFÉ APARTE.

Precio por persona: 31,00€ IVA Incluido.

### Menú Ejecutivo (A mesa completa)

#### **AL CENTRO**

Sardinitas marinadas en escabeche. Ensalada Bergamonte a la crema con salmón. Croquetas caseras variadas. Clòtxinas al estilo Valenciano.

#### **SEGUNDO PLATO** (a elegir)

Arroz al horno de leña en cazuela de barro. Arroz a Banda. 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 y ajitos.

**POSTRE** 

Copa Lucía.

#### PAN INCLUIDO

#### BEBIDA Y CAFÉ APARTE.

Precio por persona: 38,00€ IVA Incluido.

### Menú Degustación (A mesa completa)

#### **AL CENTRO**

Anchoas caseras maceradas en aceite de oliva virgen. Flor de alcachofa confitada a la plancha con jamón y foie.

#### PRIMER PLATO

Crepe de mus de merluza con gambas y habitas con crema de marisco

**SEGUNDO PLATO** (a compartir al centro)

Chuleta de vaca a la Piedra

#### **POSTRE**

Torrija de brioche.

#### PAN INCLUIDO

#### BEBIDA Y CAFÉ APARTE.

Precio por persona: 35,00€ IVA Incluido.

38,00€

IVA Incluido