

## Los Postres

	Euros
Copa Lucía. (leche merengada con crema de naranja y chocolate fundido). (6-7-9).	8,00
Crepe de Nata, Pera y Chocolate Fundido. (2-3-6-7-9).	8,50
Crepe de Helado y Crema de Naranja Amarga. (2-3-6-7).	9,00
Surtido de Repostería Casera del día. (2-3-6-7-9-12).	10,50
Carpaccio de Piña Natural con Helado de Leche Merengada. (7).	7,50
Selección de Frutas Naturales de Temporada Fileteadas.	6,00
Tarta de Queso y Arándanos Casera. (2-3-6-7-12).	8,50
Tocino de cielo. (3-7).	7,00
Tarta de Santiago con Helado de Vainilla. (2-3-5-7-9).	6,50
Tarta de Chocolate con Chocolate Fundido. (2-3-5-6-7-9-12).	9,00
Tarta de Zanahoria con Chocolate Fundido. (2-3-5-7-9-12).	8,00
Torrija de Brioche con Crema de Vainilla. (2-7).	7,50
Sorbetes de Limón, Mandarina o Piña al cava. (2-7-12).	5,00
Zumo de Naranja Natural	5,00
Sorbete Paula de Piña con Nata. (sin alcohol) (2-7).	4,50
Café con Helado de Leche Merengada. (2-7)	6,50

**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.

Ensaladilla rusa casera.

Tortitas de camarones (2 unidades/persona).

### SEGUNDO PLATO (a elegir)

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.

Arroz caldosito con setas, conejo y caracoles.

### POSTRE

Fuente de fruta fileteada con tocino de cielo.

**PAN INCLUIDO**

**BEBIDA Y CAFÉ APARTE.**

**Precio por persona: 32€**

**IVA INCLUIDO**

## EJECUTIVO

(A mesa completa)

### AL CENTRO

Ensalada Bergamonte a la crema con salmón.

Buñuelos de bacalao.

Anchoas caseras sobre fondo de tomate natural.

Huevos rotos con chistorra y patatas a lo pobre.

### 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 vaca a la parrilla de carbón.

Lomos de merluza del Cantábrico con gambas y ajitos.

Tiras de solomillo de vaca con risotto de boletus.

### POSTRE

Torrija de Brioche con Crema de Vainilla.

**PAN INCLUIDO**

**BEBIDA Y CAFÉ APARTE.**

**Precio por persona: 39€**

**IVA INCLUIDO**

## MENÚ DEGUSTACIÓN

(A mesa completa)

(Mínimo 2 personas)

### ENTRANTES

Anchoas caseras sobre fondo de tomate natural.

Flor de alcachofa con foie y jamón.

Pan tostado a la brasa.

### PRIMER PLATO

Degustación de lomo de merluza con gambas salteadas y ajitos.

### SEGUNDO PLATO

Chuleta de vaca a la parrilla de carbón trinchada a la piedra.

### POSTRE

Tarta de zanahoria con chocolate fundido.

**PAN INCLUIDO**

**BEBIDA Y CAFÉ APARTE.**

**Precio por persona: 36€**

**IVA INCLUIDO**

## MENÚ CALÇOTÁ

(Mínimo 2 personas)

(Solo de Diciembre a Marzo)

### TODO AL CENTRO

Ensalada valenciana.

Taquitos de fuet y longaniza de Pascua con queso suave.

Pan tostado con all i oli y tomate.

Fuentes de calçots a la brasa con salsa romescu.

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

### POSTRE

Copa Lucía.

**PAN INCLUIDO**

**BEBIDA Y CAFÉ APARTE.**

**Precio por persona: 32€**

**IVA INCLUIDO**

**Noviembre 2022**

## Las Especialidades de Bergamonte

	<b>Euros</b>
Tournedó de Vaca con Foie y Salsa de Trufas. (2-7-8-12)	29,00
Solomillo de Vaca con Foie y Salsa al Oporto. (2-7-8-12)	27,00
Tiras de Solomillo de Vaca con Risotto de Boletus. (2-7-11-12)	23,00
Steak tartar de Wagyu (3,4,10,12)	26,00

## Los Pescados

Lomo de Merluza a la Plancha con Gambas y Ajitos. (1-4-12)	22,50
Rodaballo a la Plancha con Verduritas. (4)	26,00
Bacalao Noruego a la plancha con Sobrasada y Miel. (4-7)	19,50
Ventresca de Atún Sellado a la Plancha con Soja Y Sésamo con Guarnición de Wakame. (4-6-10)	22,50
Rodaballo al Horno al Vino Blanco. (4-12)	26,00
Rape a la Plancha con Ajitos tiernos. (4)	25,50

\*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>	17,00
<b>Ensalada Valenciana con Altramuces.</b> (13) <i>Lechuga, cebolla, tomate, zanahoria, aceitunas, táperas, altramuces, pimiento y pepino.</i>	12,00
<b>Ensalada de Tomate con Ajitos, Bonito y Sal Maldon.</b> (4)	13,00
<b>Ensalada de Perdiz en Escabeche Casero.</b> (9,10) <i>Mezclum de lechugas con perdiz en escabeche, tomate cherry, manzana, tostones, nueces, pasas y vinagreta de miel.</i>	16,00

## Platos Infantiles

<b>Croquetas de Pollo con Patatas Fritas.</b> (5 unidades) (2-3-7)	11,50
<b>Solomillo Infantil de Ternera con Patatas Fritas.</b> (2)	15,50
<b>Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas y Ketchup.</b> (2-3)	11,50
<b>Chuletitas de Cordero Lechal con Patatas Fritas.</b> (2)	12,50

**IVA Incluido.**

## Los Arroces de Valencia

	Euros
<b>Arroz Caldoso con Conejo, Setas y Caracoles.</b> (14)	17,50
<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> (3-7-8) <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>	17,50
<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>	23,00
<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>	17,00
<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>	22,00
<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>	18,00
<b>Paella de Pato con Foie y Boletus.</b> <i>Paella de pato con boletus y foie fresco.</i>	19,00
<b>Fideuá de fideo fino con Pato, Boletus y Foie.</b> (2) <i>Comúnmente conocida como Fidefoie ¡Deliciosa!</i>	19,00

**\*\* Todos los arroces pueden ser a partir de una persona a excepción de la paella genuina. Fines de semana y festivos mínimo para 2 personas.**

## Platos de Cuchara

	Euros
Potaje de garbanzos con Bogavante. (1-4-8-12-14)	20,00
O	
Potaje de Garbanzos con Acelgas, Chorizo y Jamón. (3)	13,00

## Los Asados al Horno de Leña

Costilla de Vaca hecha al Horno en su Jugo a Baja Temperatura. (12)	22,50
Paletilla de Corderito Lechal al Horno. (12)	24,50
Conejito Asado a la Teja con Romero y Ajos. (12)	21,50

## Los Asados a la Brasa de Carbón

Chuletón Jaime I de Vaca Danesa, a la Piedra. (de 25 a 30 días de maduración)	48,50 €/Kg
Entrecote de Vaca Madurada a la Parrilla de Carbón.	23,50
Solomillo de Vaca Madurada a la Parrilla de Carbón.	26,00
Chuletitas de Corderito Lechal a la Plancha.	21,50
Chateaubriand a la Parrilla de Carbón. (2 personas)	52,00
Rullá (Entrecote y Solomillo de Vaca Madurada Trinchado). (2 personas)	48,00
Chuletón de Vaca Portuguesa. (de 40 a 60 días de maduración)	58,00 €/Kg
Chuletón de Vaca Rubia Gallega. (de 40 a 50 días de maduración)	63,00 €/Kg
Chuletón de Vaca Frisona (País Vasco). (de 30 a 40 días de maduración)	53,00 €/Kg
Chuletón de Vaca Pirenaica (según disponibilidad). (60 días maduración)	75,00€/Kg

Todos los asados a la parrilla de carbón pueden contener trazas de gluten ya que se asan en la misma parrilla que se tuesta nuestro pan.

**IVA Incluido.**

## CARTA DE ESPECIALIDADES

### Primeros

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

### Nuestros Entrantes Tradicionales

Ostras de Guillaudeau nº2.	4,50/uni.
Flor de Alcachofa Confitada a la Plancha con Jamón y Foie.	5,00/uni.
Alcachofas a la Plancha con Huevo y Trufa. (3) (en temporada)	18,00
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)	16,00
Calamares Frescos de Playa a la Plancha con Aceite de Oliva y Pimentón de la Vera. (14)	20,00
Buñuelos de Bacalao Sobre Fondo de Tomate. (6 Un.). (2-3-4-7)	13,50
Jamón Ibérico de Bellota Cortado a Cuchillo.	24,00
Tortitas de Camarones. (2 Uni.). (1-2-4-14)	6,00
Croquetas de Pollo y Cocido Caseras. (6 Un.). (2-3-4-7)	12,60
Pulpo a la Brasa Fileteado con Cremoso de Patata. (7-14)	17,00
Foie a la Plancha con Mermelada de Arándanos. (2-3-12)	22,00
Foie de Pato Mi-Cuit Casero. (12)	24,00
Setas de Bosque Salteadas con Foie. (2-3-7-8)	16,00
Huevos Rotos con Chistorra y Patatas a lo Pobre. (1-2-3-4-6-7)	13,00
Huevos Rotos de Gulas y Ahumados con Patatas a lo Pobre.	15,00
Sepia de Callo con Mayonesa. (3-4)	16,00
Ensaladilla Rusa Casera. (3)	11,00
Berberechos Frescos a la Plancha.	22,00

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.**