



Bergamonte
Año 2022

Menú Navidad
(Min. 2 personas)

Cocktail de cava de Navidad, aceitunas aliñadas especiales, daditos de salmón con queso al eneldo y frutos secos.

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:

Costilla de vaca asada a baja temperatura con patatas a lo pobre.

Postre:

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

Bodega:

*Albariño Lagar de Besada. D.O. Rías Baixas
Tinto Rioja Viña Albina Reserva D.O. Rioja
Cava Vereda Real Brut Nature. D.O. Utiel Requena
Cervezas, Minerales y Refrescos.
Cafés*

68€ (Iva Incluido)

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



Bergamonte
Año 2022

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.
Regalito Sorpresa.

Bebida:

Refrescos y Minerales.

35€ (Iva Incluido)

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