

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



MENÚ 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 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.

POSTRE

Fuente de fruta fileteada con tocino de cielo.

PAN INCLUIDO

BEBIDA Y CAFÉ APARTE.

Precio por persona: 32,00 €

IVA INCLUIDO

MENÚ EJECUTIVO

(A mesa completa)

AL CENTRO

Ensalada Bergamonte a la crema con salmón.

Buñuelos de bacalao.

Anchoas caseras sobre fondo de tomate natural.

Sardinitas marinadas en escabeche.

SEGUNDO PLATO,

A elegir entre:

Arroz al horno de leña en cazuela de barro.

Arroz a Banda.

Bacalao noruego con sobrasada y miel.

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: 39,00 €

IVA INCLUIDO

MENÚ

DEGUSTACIÓN

(A mesa completa)

(Mínimo 2 personas)

AL CENTRO

Anchoas caseras maceradas en aceite de oliva virgen.

Flor de alcachofa confitada a la plancha con taquitos de jamón y foie.

Pan tostado a la brasa.

PRIMER PLATO

Degustación de lomo de merluza con gambas salteadas y ajitos.

SEGUNDO PLATO

Chuleta de vaca danesa madurada, 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: 36,00 €

IVA INCLUIDO

Junio 2023

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 Crema de Queso. (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
Sorbete Paula de Piña con Nata. (sin alcohol) (2-7).	4,50
Café con Helado de Leche Merengada. (2-7)	6,00
Copa de Helado de Yogur, Mango y Maracuyá	7,00

IVA Incluido



Los Arroces de Valencia

	Euros
Paella de Marisco <i>Arroz con fondo de pescado y marisco, cigalas y gambas.</i>	20,00
Arroz a Banda con Gambas. (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
Arroz al Horno de Leña en Cazuelas Individuales. (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
Paella Genuina Valenciana. (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
Fideuá con Gambas y Fideo Fino. (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
Paella de Bogavante. (1-8-12-14) <i>Paella con fondo marinero, gambitas y sepia con medio bogavante fresco por persona.</i>	23,00
Arroz Caldoso con Cigalitas y Gambas. (1-4-8-12) <i>Arroz con fondo de pescado y marisco, cigalas y gambas. Se sirve semi caldoso.</i>	19,00
Arroz Caldoso con Bogavante. (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
Paella con Gambas y Verduritas. (1-4-8-12-14) <i>Paella con fondo de pescado y marisco con verduras y gambitas.</i>	18,00
Paella de Pato con Foie y Boletus. <i>Paella de pato con boletus y foie fresco.</i>	19,00
Fideuá de fideo fino con Pato, Boletus y Foie. (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.**

Ensaladas

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

Las Especialidades de Bergamonte

Tournedó de Vaca con Foie y Salsa de Trufas. (2-7-8)	27,00
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

Los Asados a la Brasa de Carbón

Chuleta de Vaca Danesa a la Parrilla de Carbón.	48,00 €/ Kg
Chuletón Jaime I de Vaca Danés, a la Piedra. (30 días).	48,00 €/ Kg
Entrecote de Vaca a la Parrilla de Carbón.	23,00
Solomillo de Vaca a la Parrilla de Carbón.	24,00
Chuletitas de Corderito Lechal a la Plancha.	21,00
Chateaubriand a la Parrilla de Carbón. (2 personas)	49,00
Rullá (Entrecote y Solomillo de vaca Trinchados). (2 personas)	48,00
Chuletón de Vaca Portuguesa. (de 40 a 60 días de Maduración).	63,00 €/ 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

IVA Incluido.

Los Asados al Horno de Leña

	Euros
Costilla de Vaca hecha al Horno en su Jugo a Baja Temperatura	21,00
Paletilla de Corderito Lechal al Horno (40 minutos)	24,00
Conejito Asado a la Teja con Romero y Ajos.	21,00

Los Pescados

	Euros
Lomo de Merluza a la Plancha con Gambas Salteadas. (1-2-12)	22,50
Rodaballo a la plancha con Verduritas. (4)	24,00
Bacalao Noruego a la plancha con Sobrasada y Miel. (4-7)	19,00
Ventresca de Atún Rojo Sellado a la Plancha con Soja Y Sésamo. (4-6-10)	23,00

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

IVA Incluido

CARTA DE ESPECIALIDADES

Primeros

	Euros
Gazpacho Fresco de Verduras con su Guarnición.	6,00

Nuestros Entrantes Tradicionales

Flor de Alchofa Confitada a la Plancha con Jamón y Foie.	5,00/uni.
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
Jamón Ibérico de Bellota Cortado a Cuchillo.	24,00
Tortitas de Camarones. (2 Uni.). (1-2-4-14)	6,00
Croquetas de Pollo. (6 Uni.). (2-3-4-7)	12,60
Pulpo Braseado y Fileteado con Cremoso de Patata. (7-14)	17,00
Sepia de Callo con Mayonesa. (3-14)	16,00
Sardinias Marinadas con Escabeche Casero. (4)	13,00
Ensaladilla Rusa Casera. (3)	11,00
Buñuelos de Bacalao Sobre Fondo de Tomate. (6 Uni.). (2-3-4-7)	13,50
Calamares a la Andaluza	20,00

IVA Incluido.

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.