



### Menú Navidad

*Cocktail de cava de Navidad, aceitunas aliñadas especiales y tartaleta de humus y guacamole con crujiente de cebolla.*

#### Entrantes:

- Terrina de Foie micuit de pato con trufas casera con galletitas de pasas.*
- Surtido de Ibéricos con queso semicurado.*
- Ensalada Bergamonte a la crema con salmón ahumado.*

#### 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.  
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*

**70€ (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)*

*Para la reserve en firme será necesario el depósito de 20€ por persona,  
ya sea adulto o niño.*



*Menú Infantil Restaurante*  
*Navidad*

*Entrantes:*

*Calamares a la andaluza*  
*Patatas Bravas con all i oli aparte.*  
*Quesitos Camembert Fritos.*

*2º Plato:*

*Paella Valenciana*

*O*

*Chuletas de Corderito Lechal con 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*