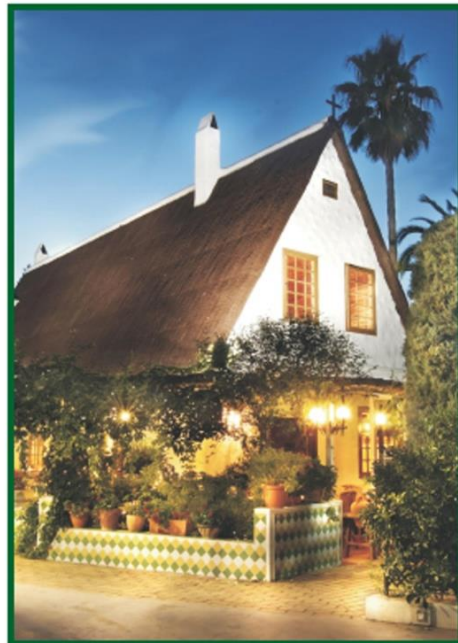


# Bergamonte



## Menús Celebraciones 2024





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

*Estimado Cliente,*

*La familia Sánchez Morant le agradece de antemano su interés y el hecho de pensar en nosotros para celebrar un acontecimiento tan especial.*

*Bergamonte tiene el entorno ideal para familias con niños, parejas y amigos. Hacemos de cualquier evento algo inolvidable, entrañable y de calidad.*

*En los siguientes menús encontrará unos ejemplos y precios ya combinados que hemos elaborado para que les sirvan de referencia. No obstante, todos ellos son flexibles y **TODOS admiten modificaciones** a su gusto, incluso se hacen menús a medida de su presupuesto.*

*Lo que llamamos “entrantes”, son un plato cada cuatro personas al centro de la mesa, mientras que los denominados “1er plato” son individuales para cada comensal. **El apartado de “bodega” es sin límite hasta los cafés.***

*La hora de estancia máxima en sala será hasta las 18.30 si es por la tarde y la 1.30 si es por la noche, **no obstante, por las tardes se puede alargar el horario en las terrazas de nuestras instalaciones hasta las 21.00 horas, excepto domingos hasta las 20.00 horas.** También tenemos posibilidad de contratar resopón/meriendas a gusto del cliente, ejemplo de los cuales encontrarán en las últimas hojas de estos menús, así como los precios de los servicios extras adicionales que ofrecemos. Los precios llevan incluidos centros de flor natural y minutas para los comensales adultos.*

*Nuestros casi 48 años de experiencia y servicio profesional harán de su evento todo un éxito.*



## **RECEPCIÓN DE INVITADOS AL AIRE LIBRE**

**JAMÓN IBERICO DE BELLOTA D.O. HUELVA ENTERO CORTADO A MANO POR PROFESIONAL  
A LA VISTA: 645 €+10 % IVA.**

**JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO D.O. HUELVA ENTERO CORTADO A MANO POR  
PROFESIONAL A LA VISTA: 545 €+ 10 %IVA.**

**BUFFET DE QUESOS: 440€ + 5€/persona + 10% IVA**

**Aperitivo básico: frutos secos y aceitunas variadas+ bebida= 10 €+ 10 %IVA/persona (20').**

**Recepción 1: 3 variedades +bebida: 13 €+ 10 % Iva/persona.**

**Recepción 2: 4 variedades + bebida: 15€+ 10 % Iva /persona.**

**Recepción 3: 5 variedades +bebida: 17 €+ 10 %Iva/persona.**

**Recepción 4: 6 variedades + bebida: 19 €+ 10 % Iva /persona.**

**Recepción 5: 7 variedades +bebida: 21 €+ 10 %Iva/persona**

**Recepción 6: 8 variedades +bebida: 23 €+ 10 %Iva/persona.**

## **VARIEDADES A ELEGIR**

*Hojaldritos rellenos.*

*Selección de aceitunas variadas con altramuces.*

*Croquetitas de pollo caseras.*

*Chupito de gazpacho fresco mediterráneo.*

*Brocheta de langostino riz.*

*Chupito de gazpacho de fresas.*

*Pinchitos Aceitunas gordales con gelatina de vermouth.*

*Brocheta de langostino con crujiente de kikos.*

*Daditos de milhojas de salmón ahumado con queso y eneldo.*

*Saquito de longaniza con habitas.*

*Tortitas de camarones (supl. 0'50€).*

*Vasito de salmorejo con virutas de jamón ibérico.*

*Brocheta crujiente de chistorra.*

*Morcilla de arroz con brie y mermelada de tomate.*

*Mini tartaleta de queso fondue.*

*Bombón de foie con membrillo y pistacho.*

*Mini tartaleta de humus y guacamole con crujiente de cebolla.*

*Todos los aperitivos tienen una duración aproximada de 45 minutos, a excepción del básico (20 minutos), y tienen barra libre de bebida durante ese tiempo de todo lo que se tomen: cervezas, vermouths, finos, vino blanco, tinto, minerales, refrescos, zumos, etc.*



**Menú celebraciones 1.**

**Entrantes. -**      *Croquetas de pollo caseras con lechuga en juliana y all oli casero.  
Ensaladilla rusa casera con picos camperos.  
Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado.*

**2. Plato. -**                      *Paella valenciana genuina de pollo y conejo hecha al estilo antiguo.*

**Postre. -**                      *Tarta especial de celebración*

**Bodega. -**                      *Blanco Cañas y Barro. D.O. Valencia.  
Tinto Bobalia. D.O. Utiel Requena.  
Cava Vereda Real Brut Nature. D.O. Valencia.  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés.*

**Precio por persona: 47 €+ 10 %IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>		<b>Email:</b>	
<b>Fecha:</b>		<b>Hora Ap:</b>	<b>Adultos:</b>		<b>Niños:</b>
		<b>Hora C:</b>			
<b>Sala:</b>			<b>Menú Niños:</b>		
<b>Nombre niño/niña:</b>			<b>Animación:</b>	<b>Precio:</b>	
<b>A cuenta:</b>		<b>Distribución mesas:</b>		<b>Flores Incluidas</b>	
<b>Candy Bar:</b>					
<b>Decoración mesa niños:</b>					

[www.bergamonte.es](http://www.bergamonte.es)

46137 Playa Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: [rest\\_bergamonte@hotmail.com](mailto:rest_bergamonte@hotmail.com)



### Menú para Celebraciones 2

**Entrantes.** - *Desgarrat de pimientos asados al carbón con bonito y bacalao marinado.  
Tortitas de camarones (2u. por persona).  
Ensalada de Cogollos con flor de mojama y tomatitos cherry.*

**1er Plato.** - *Degustación de fideuá de fideo fino con gambas.*

**2º Plato.** - *Degustación de paella genuína hecha al estilo antiguo.*

**Postre.** - *Sorbete de piña al Cointreau.  
Tarta especial de celebración.*

**Bodega.** - *Blanco Cañas y Barro. D.O. Valencia.  
Tinto Bobalia. D.O. Utiel Requena.  
Cava Vereda Real Brut Nature. D.O. Valencia.  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés.*

**Precio por persona: 53€+ 10 %IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>		<b>Email:</b>	
<b>Fecha:</b>		<b>Hora Ap:</b>	<b>Adultos:</b>		<b>Niños:</b>
		<b>Hora C:</b>			
<b>Sala:</b>			<b>Menú Niños:</b>		
<b>Nombre niño/niña:</b>			<b>Animación:</b>	<b>Precio:</b>	
<b>A cuenta:</b>		<b>Distribución mesas:</b>		<b>Flores Incluidas</b>	
<b>Candy Bar:</b>					
<b>Decoración mesa niños:</b>					

[www.bergamonte.es](http://www.bergamonte.es)

46137 Playa Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: [rest\\_bergamonte@hotmail.com](mailto:rest_bergamonte@hotmail.com)





### Menú para celebraciones 3

- Entrantes.** - *Ensalada de tomate valenciano con tronco de bonito y ajitos.  
Huevos rotos con chistorra y patatas a lo pobre.  
Calamar fresco a la plancha con salsa al romesco suave templado.*
- 2. Plato.** - *Costilla de vaca asada en su jugo a baja temperatura con cremoso de patata.*
- Postre.** - *Dama de mantecado con núcleo de caramelo y chocolate fundido.  
Tarta especial de Celebración.*
- Bodega.** - *Blanco Emina Sauvignon Blanc D.O Rueda  
Tinto Puerta Vieja Crianza. D.O. Rioja.  
Cava Vereda Real. D.O. Utiel-Requena  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés.*

**Precio por Persona: 56 € +10 % IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>		<b>Email:</b>	
<b>Fecha:</b>		<b>Hora Ap:</b>	<b>Adultos:</b>		<b>Niños:</b>
		<b>Hora C:</b>			
<b>Sala:</b>			<b>Menú Niños:</b>		
<b>Nombre niño/niña:</b>			<b>Animación:</b>	<b>Precio:</b>	
<b>A cuenta:</b>		<b>Distribución mesas:</b>		<b>Flores Incluidas</b>	
<b>Candy Bar:</b>					
<b>Decoración mesa niños:</b>					

[www.bergamonte.es](http://www.bergamonte.es)  
 46137 Playa Pobl de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.  
 E-mail: [rest\\_bergamonte@hotmail.com](mailto:rest_bergamonte@hotmail.com)



### Menú celebraciones 4

**Entrantes.** - Buñuelos de bacalao sobre fondo de tomate natural tamizado.  
Ensalada Luna tropical con aguacate, palmitos, piña y pasas.  
Jamón y lomo ibérico con queso semicurado.

**2. Plato.** - Paella de Bogavante.

**Postre.** - Supreme de helado de turrón con chocolate fundido.  
Tarta especial de celebración.

**Bodega.** - Blanco Obejita Verde Verdejo D.O Utiel-Requena.  
Tinto Puerta Vieja Crianza D.O. Rioja.  
Cava Vereda Real. D.O. Utiel-Requena  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés.

**Precio por Persona: 59 €+ 10 %IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>		<b>Email:</b>	
<b>Fecha:</b>		<b>Hora Ap:</b>	<b>Adultos:</b>		<b>Niños:</b>
		<b>Hora C:</b>			
<b>Sala:</b>			<b>Menú Niños:</b>		
<b>Nombre niño/niña:</b>			<b>Animación:</b>	<b>Precio:</b>	
<b>A cuenta:</b>		<b>Distribución mesas:</b>		<b>Flores Incluidas</b>	
<b>Candy Bar:</b>					
<b>Decoración mesa niños:</b>					

[www.bergamonte.es](http://www.bergamonte.es)  
 46137 Playa Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.  
 E-mail: [rest\\_bergamonte@hotmail.com](mailto:rest_bergamonte@hotmail.com)



### Menú Celebraciones 5

- Entrantes.** - *Desgarrat de pimientos asados con salmón y mojama.  
Selección de croquetas caseras sobre fondo de lechuga y all i oli.  
Jamón y Lomo ibérico con queso suave.*
- 1. Plato.** - *Flor de alcachofa con Foie y virutas de Jamón Ibérico.*
- Entreplato.** - *Sorbete de piña al cava.*
- 2. Plato.** - *Solomillo de ternera al Oporto (80 grs), cebollitas glaseadas y pastel de espinacas.*
- Postre.** - *Deliss de helado de galleta oreo con chocolate fundido.  
Tarta especial de Celebración.*
- Bodega.** - *Blanco Viore Verdejo. D.O. Toro.  
Tinto Ladrón de Lunas Crianza. D.O. Utiel-Requena.  
Cava Nodus Brut.  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés.*

**Precio por persona: 64 €+ 10 %IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>	<b>Email:</b>
<b>Fecha:</b>	<b>Hora Ap:</b> <b>Hora C:</b>	<b>Adultos:</b>	<b>Niños:</b>
<b>Sala:</b>		<b>Menú Niños:</b>	
<b>Nombre niño/niña:</b>		<b>Animación:</b>	<b>Precio:</b>
<b>A cuenta:</b>	<b>Distribución mesas:</b>		<b>Flores Incluidas</b>
<b>Candy Bar:</b>			
<b>Decoración mesa niños:</b>			

[www.bergamonte.es](http://www.bergamonte.es)

46137 Playa Pobra de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: [rest\\_bergamonte@hotmail.com](mailto:rest_bergamonte@hotmail.com)





### Menú Celebraciones 6

- Entrantes.** - Huevos rotos con gulas, salmón ahumado y patatas a lo pobre.  
Sepia de Callo con mayonesa.
- 1er. Plato.** - Crepe de mus de merluza y habitas con salsa de marisco.
- Entreplato.** - Sorbete de piña al Cointreau.
- 2. Plato.** - Medallones de solomillo de ternera con salsa al oporto. Tartaleta con puré de patata al pimentón de la Vera y pastel de verduras.
- Postre.** - Dama de mandarina con chocolate fundido.  
Tarta especial de Celebración.
- Bodega.** - Blanco Verdejo Viore. D.O. Toro.  
Tinto Ladrón de Lunas Crianza. D.O. Utiel-Requena.  
Cava Segura Viudas Brut.  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés.

**Precio por persona. 67 € +10 % IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>		<b>Email:</b>	
<b>Fecha:</b>		<b>Hora Ap:</b>	<b>Adultos:</b>		<b>Niños:</b>
		<b>Hora C:</b>			
<b>Sala:</b>			<b>Menú Niños:</b>		
<b>Nombre niño/niña:</b>			<b>Animación:</b>		<b>Precio:</b>
<b>A cuenta:</b>		<b>Distribución mesas:</b>			<b>Flores Incluidas</b>
<b>Candy Bar:</b>					
<b>Decoración mesa niños:</b>					

www.bergamonte.es  
46137 Playa Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.  
E-mail: [rest\\_bergamonte@hotmail.com](mailto:rest_bergamonte@hotmail.com)



### Menú Celebraciones 7

**Entrantes.** - Calamar de playa a la plancha al con salsa al romescu suave templado.  
Ensalada Bergamonte a la crema con salmón ahumado.

**1.-Plato.** - Degustación de Bacalao fresco noruego a la plancha con sobrasada y miel. Fondo de patatas a lo pobre.

**Entreplato.** - Sorbete de limón al cava.

**2. Plato.** - Corderito lechal de Burgos al horno de leña con pastel de verduras y tartaleta de pisto valenciano.

**Postre.** - Copa Lucía.  
Tarta especial de Celebración.

**Bebidas.** - Blanco Albariño Lagar de Besada D.O Rías Baixas.  
Tinto Viña Albina Reserva. D.O. Rioja  
Cava Nodus Brut. D.O. Utiel Requena.  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés.

**Precio por persona: 73€ +10 % IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>		<b>Email:</b>	
<b>Fecha:</b>		<b>Hora Ap:</b>	<b>Adultos:</b>		<b>Niños:</b>
		<b>Hora C:</b>			
<b>Sala:</b>			<b>Menú Niños:</b>		
<b>Nombre niño/niña:</b>			<b>Animación:</b>		<b>Precio:</b>
<b>A cuenta:</b>		<b>Distribución mesas:</b>			<b>Flores Incluidas</b>
<b>Candy Bar:</b>					
<b>Decoración mesa niños:</b>					

[www.bergamonte.es](http://www.bergamonte.es)

46137 Playa Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: [bergamonte@bergamonte.es](mailto:bergamonte@bergamonte.es)



### Menú Celebraciones 8

**Entrantes.** - Anchoas caseras del Cantábrico maceradas en aceite de oliva virgen.  
Ensalada de cogollitos y ahumados con aguacate, endibia, táperas y salsa Cristina.

**1. Plato.** - Lomo de merluza del Cantábrico a la plancha con gulas y ajitos.  
Pastel de espinacas.

**Entreplato.** - Sorbete de mandarina al Cointreau.

**2. Plato.** - Solomillo de Ternera (100 grs) braseado con salsa de pasas, vol-au-vent de champiñones y cebollitas glaseadas.

**Postre.** - Cubo de helado de piña con base de caramelo quemado.  
Tarta especial de Celebración.

**Bebidas.** - Blanco Albariño Lagar de Besada D.O Rías Baixas.  
Tinto Lambuena Roble D.O. Duero.  
Cava Nodus Brut. D.O. Utiel Requena.  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés.

**Precio por Persona: 76 € + 10 % IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>		<b>Email:</b>	
<b>Fecha:</b>		<b>Hora Ap:</b>	<b>Adultos:</b>		<b>Niños:</b>
		<b>Hora C:</b>			
<b>Sala:</b>			<b>Menú Niños:</b>		
<b>Nombre niño/niña:</b>			<b>Animación:</b>	<b>Precio:</b>	
<b>A cuenta:</b>		<b>Distribución mesas:</b>		<b>Flores Incluidas</b>	
<b>Candy Bar:</b>					
<b>Decoración mesa niños:</b>					

[www.bergamonte.es](http://www.bergamonte.es)

46137 Playa Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: [rest\\_bergamonte@hotmail.com](mailto:rest_bergamonte@hotmail.com)



### Menú Celebraciones 9

**Entrantes.** - *Ensaladilla rusa casera con picos camperos.  
Pulpo gallego con cremoso de patata.  
Calamar fresco a la plancha con salsa al romesco suave templado.*

**1. Plato.** - *Crepe de mus de merluza con gambas, habitas y salsa de marisco.*

**Entreplato.** - *Sorbete de mandarina al Cointreau.*

**2. Plato.** - *Paletilla de corderito lechal de Burgos asado al horno de leña con ajos y romero. Tomate relleno de calabacín salteado y tartaleta de risotto con verduritas.*

**Postre.** - *Torrija de Brioche con crema de vainilla y chocolate.  
Tarta especial de celebración.*

**Bodega.** - *Blanco Albariño Lagar de Besada. D.O. Rías Baixas.  
Tinto Figuro 4 Roble D.O. Duero.  
Cava Carlota Suria Brut. Pago de Tharsys.  
Refrescos, cervezas y minerales.  
Cafés*

**Precio por Persona: 82 € + 10 % IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>		<b>Email:</b>	
<b>Fecha:</b>		<b>Hora Ap:</b>	<b>Adultos:</b>		<b>Niños:</b>
		<b>Hora C:</b>			
<b>Sala:</b>			<b>Menú Niños:</b>		
<b>Nombre niño/niña:</b>			<b>Animación:</b>	<b>Precio:</b>	
<b>A cuenta:</b>		<b>Distribución mesas:</b>		<b>Flores Incluidas</b>	
<b>Candy Bar:</b>					
<b>Decoración mesa niños:</b>					

*www.bergamonte.es*  
46137 Playa Pobl de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.  
E-mail: [rest\\_bergamonte@hotmail.com](mailto:rest_bergamonte@hotmail.com)



# Bergamonte

## Año 2024

### Menú PREMIUM

- Entrantes.** - Foie de pato micuit trufado macerado al Oporto casero.  
Ostras Francesas Gillardeau N° 2 (2u. persona)  
Jamón ibérico de bellota cortado a mano.  
Anchoas caseras del Cantábrico maceradas en aceite de oliva virgen.  
Quisquilla Fresca Hervida.  
Gamba roja fresca hervida (3u. persona)
- Entreplato.** - Sorbete de Piña colada con malibú.
- 2.Plato.** - Tournedó de buey con salsa de foie de pato y dátiles. Ramillete de verduras y calabacín relleno de champiñones.
- Postres.** - Copa Lucía (leche merengada con crema de naranja y chocolate fundido).  
Tarta especial de Celebración Premium.
- Bodega.** - Blanco Albariño Quinta De Cosuelo. D.O. Rias Baixas.  
Tinto Viña Albina Reserva. D.O Rioja  
Cava Gramona Imperial Brut.  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés.

**Precio por Persona: 130 € +10 % IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>		<b>Email:</b>	
<b>Fecha:</b>		<b>Hora Ap:</b>	<b>Adultos:</b>		<b>Niños:</b>
		<b>Hora C:</b>			
<b>Sala:</b>			<b>Menú Niños:</b>		
<b>Nombre niño/niña:</b>			<b>Animación:</b>	<b>Precio:</b>	
<b>A cuenta:</b>		<b>Distribución mesas:</b>		<b>Flores Incluidas</b>	
<b>Candy Bar:</b>					
<b>Decoración mesa niños:</b>					

[www.bergamonte.es](http://www.bergamonte.es)  
46137 Playa Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.  
E-mail [rest\\_bergamonte@hotmail.com](mailto:rest_bergamonte@hotmail.com):





**Menú de Comuniones Infantil.**

**Aperitivo infantil Opcional:**

**Aperitivos.** - Saladitos, patatas chips, aceitunas rellenas y frutos secos.

**Bebidas.** - Refrescos, zumos de frutas y aguas minerales.

\*(El aperitivo para los niños será obligatorio si los padres también contratan el de adultos).

**Entrantes.** -

1 Fuente al centro con:

Fuet con queso y taquitos de longaniza de pascua.

Triángulos de Pizza de York y queso fundido.

Patatas Bravas.

***Plato fuerte a elegir entre los siguientes (para todos igual)***

Paella valenciana de pollo.

Arroz al horno.

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas.

**Postres.** -

Polos variados a elección de los niños.

Tarta especial de celebración.

**Bebidas.** -

Toda clase de refrescos, minerales y zumos durante toda la comida y hasta que saquen la tarta.

**Precio por niño sin aperitivo: 35 € + 10 % IVA**

**Precio con aperitivo infantil: 40 € + 10 % IVA**

***Extras:***

***Decoración de mesa infantil con globos y caminos de colores: 2,8 €/niño + IVA***

***Mesa dulce (Candy Bar).***

***Pequeña: 175 €; Mediana: 200 €; Grande: 240 € (todos + 10 % IVA).***



### Menú de Comuniones Juvenil.

#### Recepción infantil:

**Aperitivos.** - *Saladitos, patatas chips, aceitunas rellenas, frutos secos y ganchitos.*

**Bebidas.** - *Barra libre de Refrescos, zumos de frutas y aguas minerales.*

*\*(El aperitivo para los niños será obligatorio si los padres también contratan el de adultos).*

#### Entrantes. -

*(1 plato cada 4 niños)*

*Taquitos de fuet y queso.*

*Patatas bravas con salsa aparte.*

*Croquetas de pollo.*

*Triángulos de pizza de york y queso fundido.*

*Quesitos camembert rebozados.*

### ***Plato fuerte a elegir entre los siguientes (para todos igual)***

*Solomillo de ternera con patatas fritas.*

*Paella valenciana de pollo deshuesado.*

*Escalope de ternera con patatas fritas.*

*Arroz al horno en cazuelas individuales (máx. 15) sino en paella.*

*Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas.*

*Guarnición a elegir: arroz azafranado, patatas fritas, patatas paja o tomate natural troceado*

#### Postres. -

*Polos variados a elección de los niños.*

*Tarta especial de celebración.*

#### Bebidas. -

*Toda clase de refrescos, minerales y zumos durante toda la comida y hasta que saquen la tarta.*

**Precio por niño: 42€ + 10 %IVA**

**Precio con recepción invitados infantil: 47€+ 10 %IVA**

#### **Extras:**

***Decoración de mesa infantil con globos y caminos de colores: 2,8 €/niño + IVA***

***Mesa dulce (Candy Bar).***

***Pequeña: 175 €; Mediana: 200 €; Grande: 240 € (todos + 10 % IVA).***



# Bergamonte

## Año 2024

### Opciones de menú vegano:

#### Menú A:

1er. Plato: Gazpacho fresco de Verduras.

2º Plato: Risotto de verduras con bacon vegano.

Postre: Fruta variada fileteada.

Precio: 35 € + 10 %IVA

Bebida aparte.

#### Menú B:

1er. Plato: Ensalada Valenciana con hortalizas de la huerta y altramuces

2º Plato: Pasta con calabacín, cebolla y pimiento.

3º Plato: Paella de verduras.

Postre: Carpaccio de piña con azúcar moreno caramelizado.

Precio: 43 € + 10%IVA

Bebida aparte.

### Opciones de menús celíacos:

#### Menú 1:

1er. Plato: Huevos rotos con jamón de bodega y patatas a lo pobre. Pan sin gluten.

2º Plato: Arroz a banda.

Postre: Tarta de Santiago.

Precio: 37 € + 10%IVA

Bebida aparte.

#### Menú 2:

1er. Plato: Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado. Pan sin gluten.

2º. Plato: Paletilla de corderito lechal al horno de leña.

Postre: Tocinito de cielo con nata.

Precio: 43 €+ IVA

Bebida aparte.

#### Menú Infantil para Celíacos:

Entrantes: Patatas Bravas con aceite limpio.

Croquetas de pollo con aceite limpio.

Pan sin Gluten.

Plato fuerte: Pechuga de pollo a la plancha o Arroz al Horno .

Postre: Polo sin gluten o Tarta de Santiago.

Bebida: Refrescos y Minerales.

Precio: 35€ + IVA



**MERIENDAS Y RESOPONES:**

**ADULTOS:**

***Hojaldritos rellenos 5 € + 10%IVA***

***Selección de repostería fina: 6 € + 10 %IVA***

***Panes Valencianos horneados: 6 € + 10 %IVA***

***Mini Hamburguesas: 5 € + 10%IVA***

**NIÑOS:**

***Pulguitas de York y queso: 5€/niño + 10 %IVA***

***Chapatitas Variadas (york y queso, jamón serrano, atún con  
aceitunas): 6 €/niño+ 10%IVA***

***Sándwiches de Nocilla: 5 € /niño+ 10 %IVA***

***Donuts: 5 €/niño+ 10 %IVA***

***Perritos calientes con ketchup: 5 €/ niño + 10% IVA***

***Mini Hamburguesas: 5€/niño + 10%IVA***

**\*Las meriendas se pueden pedir para el número de personas que se estime oportuno.**

**\*La bebida se cobrará aparte en todos los casos.**



### Modos de Pago y otras informaciones.

A continuación, les detallamos información sobre nuestro sistema de reservas, pagos y otros detalles que consideramos pueden serles de utilidad ante cualquier duda.

Para que una reserva tenga validez, se tiene que abonar una cantidad a cuenta en concepto de depósito de 10 € por persona, de forma aproximada. El 50 % del resto del pago se efectuará con un mes y medio de antelación a la fecha prevista y el 50 % restante un par de días antes. El pago deberá ser por transferencia bancaria (indicando fecha celebración y nombre niño) o cheque conformado por el banco. Los extras que se puedan ocasionar de licores o aperitivos no contratados se podrán abonar ese día en efectivo o visa.

En caso de anulación del banquete se reembolsará la parte correspondiente al depósito solo en caso de que se vuelva a ocupar el salón reservado al menos con una semana de antelación de la fecha contratada.

**Ponemos a su disposición los siguientes servicios de contratación opcional:**

- **Servicio de Canguro:** 25€/Hora
- **Servicio de monitor de Manualidades:** 150 € + IVA (2 horas)
- **Servicio de monitor Pintacaras:** 150€ + IVA (2 horas)
- **Servicio de Animación infantil** y juegos de gimkana dirigidos por animadores (2 hrs; de 17 a 19 hrs.) con la temática de indios y vaqueros (incluye bautismo indio para el/la niñ@ que hace la comunión y regalitos de participación para todos y uno más especial para el/la comuniente) entre 170 y 250 € + IVA dependiendo del número de niños final de ese día. Se concretará precio exacto cuando se confirme el menú.
  - Hasta 10 niños: 170€ + IVA
  - De 10 a 15 niños: 190€ + IVA
  - De 15 a 20 niños: 220€ + IVA
  - De 20 a 25 niños: 250€ + IVA
  - Más de 25 niños: 300€ + IVA
- **Animación infantil privada:** 300 € + IVA (2'5 horas).
- **Alquiler de pista con porterías para fútbol:** 80 € + IVA (3 horas).
- **Animador y árbitro para juego unisex en pista de fútbol:** 120 € + IVA (2 horas).
- **Castillos hinchables:** entre 250 y 320 € + IVA según tamaño. 3 horas aproximadamente con supervisor de niños. [www.mathena.es](http://www.mathena.es)
- **Candy Bar** (mesa decorativa personalizada con Chuches y detalles): pequeña: 175€; mediana 200 €; grande 240 €+ IVA.

Los padres contactarán directamente con la empresa para personalizarla 666024914

**NO SE ADMITEN MESAS DE CHUCHES, NI TARTAS QUE NO SEAN DE NUESTRA EMPRESA POR NORMATIVA DE SANIDAD Y POR RESPONSABILIDAD ALIMENTARIA DE NUESTRO ESTABLECIMIENTO.**





**Bergamonte**  
Año 2024

**Servicio de masajista de pies y manos:** 360€ + IVA (3 horas)

**Alquiler Fundas sillas adultos:** 2,50€+ IVA

**Decoración mesa niños con globos y manteles de colores:** 2,80 € +IVA por niño

**Disc Jockey:** 180 € (2,5 h.) + IVA

**Alquiler Pantalla:** 25.00 € + IVA

**Alquiler altavoz para conexión con pen o bluetooth:** 60 €+ IVA

**Alquiler proyector:** 35,00 €+ IVA (es necesario traer ordenador)

**Alquiler Equipo completo pantalla + proyector + altavoz:** 100 € + IVA

**Alquiler micro inalámbrico:** 50 €+ IVA

**Precios especiales cubalibres con o sin tickets:** 7'50 €+ IVA por copa. Solo refrescos: 2,90 €+ IVA

**Precio por barra libre durante 2,5 hrs.:** 16 €+ IVA por comensal adulto asistente a la comida/cena.

**Boda Civil:** 550 €+ IVA (incluye alquiler espacio exclusivo para el evento, flores, alfombra central, sillas con fundas, equipo de sonido y megafonía)

**Tartas de fondant y crema personalizadas** en catálogo. Solicítenos más información.

*No hacemos degustaciones de los menús, no obstante, quien quiera probar la calidad de nuestra cocina tiene a su disposición nuestro restaurante y la carta habitual en la que se pueden degustar algunos platos que aparecen aquí.*

**Para las celebraciones en Abril, Mayo o Junio los menús elegidos deberán empezar a confirmarse a partir del 7 de Enero siendo la fecha máxima el 15 de marzo. El número de comensales final se podrá confirmar hasta con una semana de antelación.**

*Quien opte por la distribución de mesas separadas o individuales deberá facilitar una lista de los invitados por email 7 días antes de la celebración.*

*Quedando a su entera disposición para cualquier consulta, reciban mi más cordial saludo,*

Cristina Sánchez Morant  
Directora Restaurante  
96-146 16 12  
655-96-41-23