

**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 al horno de leña en cazuela de barro.

Paella de verduras y gambitas.

Conejo al horno de leña con romero y ajos.

Arroz caldoso con conejo, setas y caracoles.

### POSTRE

Fuente de fruta fileteada con tocino de cielo.

PAN INCLUIDO

BEBIDA Y CAFÉ APARTE.

Precio por persona: 35,00 €

IVA INCLUIDO

## MENÚ EJECUTIVO

(A mesa completa)

### AL CENTRO

Ensalada Bergamonte a la crema con salmón.

Buñuelos de bacalao.

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

JULIO 2024

## 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.

### PRIMER PLATO

Degustación de lomo de merluza con gambas salteadas y ajitos.

### SEGUNDO PLATO

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

### POSTRE

Copa Lucía.

PAN INCLUIDO

BEBIDA Y CAFÉ APARTE.

Precio por persona: 39,00 €

IVA INCLUIDO

## MENÚ "PICAETA"

(A mesa completa)

### AL CENTRO

Sardinas marinadas en escabeche casero.

Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado.

Ensaladilla rusa casera.

Cazuelita de berenjena gratinada con carne y queso al horno.

Tortitas de camarones.

Pan Robellat (jamón serrano, queso, tomate y cebolla) (1 cada 2 personas)

PAN INCLUIDO

BEBIDA Y CAFÉ APARTE.

Precio por persona: 30,00 €

IVA INCLUIDO

## Los Postres

	Euros
Copa Lucía. (leche merengada con crema de naranja y chocolate fundido) (2-6-7-9)	8,50
Crepe de Nata, Pera y Chocolate Fundido. (2-3-6-7-9)	9,00
Crepe de Helado y Crema de Naranja Amarga. (2-3-6-7)	9,50
Surtido de Repostería Casera del día. (2-3-6-7-9-12)	11,00
Carpaccio de Piña Natural con Helado de Leche Merengada. (2-7)	8,00
Selección de Frutas Naturales de Temporada Fileteadas	6,50
Tarta de Queso y Arándanos Casera. (2-3-6-7-12)	9,00
Tocino de cielo. (3-7)	7,50
Tarta de Santiago con Helado de Vainilla. (3-5-9)	7,00
Tarta de Chocolate con Chocolate Fundido. (2-3-5-6-7-9-12)	9,50
Tarta de Zanahoria con Crema de Queso. (2-3-5-7-9-12)	8,50
Torrija de Brioche con Crema de Vainilla. (2-7)	8,00
Sorbetes de Limón, Mandarina o Piña al cava. (2-7-12)	5,50
Sorbete Paula de Piña con Nata. (sin alcohol) (2-7)	5,00
Café con Helado de Leche Merengada. (2-7)	6,50
Copa de Helado de Yogur, Mango y Maracuyá (2-7)	7,50

IVA Incluido



## Los Arroces de Valencia

	Euros
<b>Paella de Chipirones y Ajos Tiernos</b> (4-8-12-14)	21,00
<b>Paella de Bacalao y Coliflor</b> (4-8-12-14)	21,00
<b>Paella de Marisco</b> (1-4-8-12-14) <i>Arroz con fondo de pescado y marisco, cigalas y gambas.</i>	23,00
<b>Arroz a Banda con Gambas</b> (1-4-8-12-14) <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>	21,00
<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>	19,00
<b>Paella Genuina Valenciana</b> (14) (Por encargo) <i>(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>	19,00
<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>	21,00
<b>Paella de Bogavante.</b> (1-8-12-14) <i>Paella con fondo marinero, gambitas y sepia con medio bogavante fresco por persona.</i>	25,00
<b>Arroz Caldoso con Cigalitas y Gambas.</b> (1-4-8-12-14) <i>Arroz con fondo de pescado y marisco, cigalas y gambas. Se sirve semi caldoso.</i>	23,00
<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>	25,00
<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>	22,00
<b>Paella de Pato con Foie y Boletus.</b> <i>Paella de pato con boletus y foie fresco.</i>	23,00
<b>Fideuá de fideo fino con Pato, Boletus y Foie.</b> (2) <i>Comúnmente conocida como Fidefoie ¡Deliciosa!</i>	23,00

\*\* 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

<b>Ensalada Bergamonte.</b> (3-4-7-10) <i>Palmitos, puerros, alcachofas, espárragos, endibias, a la crema con salmón.</i>	18,50
<b>Ensalada Valenciana con Altramuces.</b> (13) <i>Lechuga, cebolla, tomate, zanahoria, aceitunas, táperas, altramuces, pimiento y pepino.</i>	12,50
<b>Ensalada de Tomate Valenciano con Ajitos, Bonito y Sal Maldon.</b> (4)	14,00
<b>Ensalada de Perdiz en Escabeche Casero.</b> (9-10) <i>Mezcla de lechugas, perdiz en escabeche, tomate cherry, manzana, nueces, pasas y vinagreta de mostaza con miel.</i>	18,50

## Las Especialidades de Bergamonte

<b>Tournedó de Vaca con Foie y Salsa de Trufas.</b> (2-7-8)	32,00
<b>Solomillo de Vaca con Foie y Salsa al Oporto.</b> (7-8)	30,00
<b>Tiras de Solomillo de Vaca con Risotto de Boletus.</b> (2-12)	24,00
<b>Steak tartar de wagyu.</b> (3-4-10-12)	26,50

## Los Asados a la Brasa de Carbón

<b>Chuletón Jaime I de Vaca Frisona, a la Piedra.</b> (45 días de maduración).	60,00 €/ Kg
<b>Entrecote de Vaca a la Parrilla de Carbón.</b>	26,00
<b>Solomillo de Vaca a la Parrilla de Carbón.</b>	28,50
<b>Chuletitas de Corderito Lechal a la Plancha.</b>	24,50
<b>Chateaubriand a la Parrilla de Carbón.</b> (2 personas)	56,00
<b>Rullá (Entrecote y Solomillo de vaca Trinchados).</b> (2 personas)	54,00
<b>Chuletón de Vaca Portuguesa.</b> (de 50 a 60 días de Maduración).	69,00 €/ Kg
<b>Chuletón de Vaca Alemana.</b>	55,00 €/ Kg

### **IVA Incluido.**

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

## Los Asados al Horno de Leña

	€uros
Costilla de Vaca hecha al Horno en su Jugo a Baja Temperatura	23,00
Paletilla de Corderito Lechal al Horno (40 minutos)	27,00
Conejito Asado a la Teja con Romero y Ajos.	22,50

## Los Pescados

	€uros
Lomo de Merluza a la Plancha con Gambas Salteadas. (1-2-12)	23,50
Rodaballo a la plancha con Verduritas. (4)	26,00
Bacalao Noruego a la plancha con Sobrasada y Miel. (4-7)	21,00
Ventresca de Atún Rojo Sellado a la Plancha con Soja Y Sésamo. (4-6-10)	24,00
Crepe de Mouse de Merluza con Gambitas y Habitas Baby Con Crema de Marisco.	20,00

## Platos Infantiles

Croquetas de Pollo con Patatas Fritas. (5 unidades). (2-3-4-7)	14,00
Solomillo Infantil de Ternera con Patatas Fritas. (2)	18,00
Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas y Ketchup. (2-3)	14,00
Chuletitas de Cordero Lechal con Patatas Fritas	17,00

## CARTA DE ESPECIALIDADES

### Primeros

	€uros
Caldo de Puchero (con o sin fideos).	7,00
Gazpacho Fresco de Verduras con su Guarnición.	7,00

### Nuestros Entrantes Tradicionales

Flor de Alcachofa Confitada a la Plancha con Jamón y Foie.	6,00/uni.
Anchoas Caseras del Cantábrico Sobre Fondo de Tomate Natural. (6 Un.). (4)	21,00
Desgarrat de Pimientos Asados con Atún y Bacalao Marinado. (4-9)	17,00
Calamares Frescos de Playa a la Plancha con Aceite de Oliva y Pimentón de la Vera. (14)	22,00
Jamón Ibérico de Bellota Cortado a Cuchillo.	26,00
Tortitas de Camarones. (2 Uni.). (1-2-4-14)	6,50
Croquetas Variadas de Pollo y Cocido. (6 Uni.). (3-4-7)	16,80
Pulpo Braseado y Fileteado con Cremoso de Patata. (7-14)	22,00
Sepia de Callo con Mayonesa. (3-14)	17,00
Sardinias Marinadas con Escabeche Casero (4)	14,00
Ensaladilla Rusa Casera. (4-3)	12,00
Buñuelos de Bacalao Sobre Fondo de Tomate. (6 Uni.). (2-3-4-7)	18,00
Calamares a la Andaluza (2-4)	22,00
Huevos Rotos con Chistorra y Patatas a lo Pobre. (1-2-3-4-6-7)	17,00
Huevos Rotos con Gulas, Salmón Ahumado y Patatas a lo Pobre (3-4)	18,00
Clotxinas al Estilo Valenciano (temporada)	16,00
Caracoles en salsa con toque picante.	14,00
Milhojas de foie y manzana.	21,00
Quisquilla Hervida.	22,00
Cecina de León.	19,00
Ostras Gillardeau n°2	4,50/uni.
Gratinado de Berenjena con carne y queso al horno.	16,00
Tellinas a la plancha (temporada)	17,00
Pan Robellat (jamón serrano, queso, tomate y cebolla)	12,00

#### **IVA Incluido.**

Se servirá en su mesa por defecto nuestro pan tostado con morteritos de tomate y all i oli (2,50€ por persona). En caso de no desear que se lo sirvan, comuníquelo a su camarero antes de empezar, por favor.