



*Bergamonte*  
Año 2024

**Menú Navidad sin gluten**

*Cocktail de cava de Navidad, aceitunas aliñadas especiales y chupito de zumo de tomate con berberecho.*

**Entrantes:**

- *Terrina de Foie micuit de pato trufado casera con pan sin gluten.*
- *Surtido de Ibéricos con queso semicurado.*
- *Ensalada Bergamonte a la crema con salmón ahumado.*

**1º Plato:**

*Lomo de merluza a la plancha con gambas y ajitos.*

**2º Plato:**

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

**Postre:**

*Tarta de Santiago.  
Pastelitos y Dulces Navideños.*

**Bodega:**

*Blanco Verdejo Viore sobre lías. D.O. Rueda  
Tinto Rioja Viña Albina Reserva D.O. Rioja  
Cava Vereda Real Brut Nature. D.O. Utiel Requena  
Cervezas, Minerales y Refrescos.  
Cafés*

**75€ (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 reserva en firme será necesario el depósito de 20€ por persona,  
ya sea adulto o niño.*



Menú Infantil sin gluten  
Navidad

Entrantes:

*Calamar a la plancha.*  
*Patatas Bravas con aceite limpio.*  
*Taquitos de fuet y queso.*

2º Plato:

*Paella Valenciana*

O

*Chuletas de Corderito Lechal con Patatas Fritas con aceite limpio.*

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*