

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:

Arròs amb fessols i naps.

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 gambitas.

Arroz caldoso con setas, conejo y caracoles.

POSTRE

Fuente de fruta fileteada con tocino de cielo.

PAN INCLUIDO

BEBIDA Y CAFÉ APARTE.

Precio por persona: 36,00 €

IVA INCLUIDO

MENÚ EJECUTIVO

(A mesa completa)

AL CENTRO

Ensalada Bergamonte a la crema con salmón.

Buñuelos de bacalao.

Huevos rotos con chistorra.

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

Sopà Valenciana.

PAN INCLUIDO

BEBIDA Y CAFÉ APARTE.

Precio por persona: 39,50 €

IVA INCLUIDO

MENÚ DEGUSTACIÓN

(A mesa completa)

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: 39,50 €

IVA INCLUIDO

MENÚ "CALÇOTÁ"

(De enero a marzo)

(A mesa completa)

AL CENTRO

Ensalada Valenciana con encurtidos y altramuces.

Taquitos de fuet con longaniza de pascua y queso suave.

Alcachofas a la plancha con crujiente de jamón.

Pan tostado con all i oli y tomate.

SEGUNDO PLATO

Fuente de Calçots a la brasa con salsa romescu.

Fuente de embutido de Massamagrell a la brasa con chuletitas de cordero y patatas a lo pobre.

POSTRE

Copa Lucía.

PAN INCLUIDO

BEBIDA Y CAFÉ APARTE.

Precio por persona: 37,00 €

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 Mango al cava. (2-7-12)	5,50
Sorbete de Mojito con Ron. (2-7-12)	7,50
Café con Helado de Leche Merengada. (2-7)	6,50
Copa de Helado de Yogur, Mango y Maracuyá (2-7)	7,50
Sopà Valenciana (Natillas con bizcocho almendrado, leche merengada, nueces y canela) (2-7-9)	7,50

IVA Incluido



NOVIEMBRE 2024

Sólo se admite un tipo de menú por mesa

Los Arroces de Valencia

Secos

Paella de Invierno (4-8-12-14) Hecha con fondo de pescado, pimiento, bacalao desalado y coliflor.	21,00
Paella de Marisco (1-4-8-12-14) Arroz con fondo de pescado y marisco, cigalas y gambas.	23,00
Arroz a Banda con Gambas (1-4-8-12-14) Hecho en paella con fondo de pescado y marisco. Servido con tropezones de sepia y gambitas peladas. También conocido como "arròs del senyoret".	21,00
Paella de Bogavante (1-8-12-14) Paella con fondo marinero, gambitas y sepia con medio bogavante fresco por persona.	25,00
Paella con Gambas y Verduritas (1-4-8-12-14) Paella con fondo de pescado y marisco con verduras y gambitas.	22,00
Arroz al Horno de Leña en Cazuelas Individuales (3-7-8) 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.	19,00
Paella Genuina Valenciana (14) (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".	19,00
Paella de Pato con Foie y Boletus. Paella de pato con boletus y foie fresco.	23,00
Paella de Conejo, Guisantes y Alcachofas (temporada).	21,00
Paella de Entrecote de Vaca madurada con setas.	22,00
<u>Caldosos</u>	
Arroz Caldoso con Cigalitas y Gambas (1-4-8-12-14) Arroz con fondo de pescado y marisco, cigalas y gambas. Se sirve semi caldoso.	23,00
Arroz Caldoso con Bogavante (1-4-8-12-14) Arroz con fondo de pescado, marisco y bogavante fresco. En su condimento se emplea azafrán de hebra. Se sirve semi caldoso.	25,00
Arròs en fessols i naps (2-3-6-7-8)	19,00
Arroz Caldoso con Conejo, Setas y Caracoles (14)	19,00
<u>Fideuá</u>	
Fideuá de fideo fino con Pato, Boletus y Foie (2) Comúnmente conocida como Fidefoie ¡Deliciosa!	23,00
Fideuá con Gambas y Fideo Fino (1-2-8-12-14) Clásica paella de fideos original de la Safor con fondo marinero, tropeznes de sepia y gambas. También se puede hacer con fideo grueso.	21,00

** 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.

€uros

Ensaladas

Ensalada Bergamonte. (3-4-7-10) Palmitos, puerros, alcachofas, espárragos, endibias, a la crema con salmón.	18,50
Ensalada Valenciana con Altramuces. (13) Lechuga, cebolla, tomate, zanahoria, aceitunas, táperas, altramuces, pimiento y pepino.	12,50
Ensalada de Tomate Valenciano con Ajitos, Bonito y Sal Maldon. (4)	15,00

Las Especialidades de Bergamonte

Tournedó de Vaca con Foie y Salsa de Trufas. (2-7-8)	33,00
Solomillo de Vaca con Foie y Salsa al Oporto. (2-7-8)	31,00
Tiras de Solomillo de Vaca con Risotto de Boletus. (2-12)	25,00
Steak tartar de wagyu. (3-4-10-12)	28,00

Los Asados a la Brasa de Carbón

Chuletón Jaime I de Vaca Cazurra a la piedra (nacional)(2 personas)	60,00 €/ Kg
Chuletón de Vaca Frisona, a la Piedra. (45 días de maduración).	65,00 €/ Kg
Chuletón de Vaca Portuguesa a la piedra. (de 50 a 60 días de Maduración).	69,00 €/ Kg
Entrecote de Vaca a la Parrilla de Carbón.	26,00
Solomillo de Vaca a la Parrilla de Carbón.	28,50
Chuletitas de Corderito Lechal a la Plancha.	24,50
Chateaubriand a la Parrilla de Carbón a la piedra. (2 personas)	56,00
Rullá a la piedra (Entrecote y Solomillo de vaca Trinchados)(2 personas)	54,00

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	24,00
Paletilla de Corderito Lechal al Horno (40 minutos)	29,00
Conejito Asado a la Teja con Romero y Ajos.	23,00

Los Pescados

Lomo de Merluza a la Plancha con Gambas Salteadas. (1-2-12)	24,00
Rodaballo a la plancha con Verduritas. (4)	27,00
Bacalao Noruego a la plancha con Sobrasada y Miel. (4-7)	22,00
Ventresca de Atún Rojo Sellado a la Plancha con Soja Y Sésamo. (4-6-10)	27,00

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 (2)	17,00

CARTA DE ESPECIALIDADES

Primeros

Caldo de Puchero (con o sin fideos/arroz).

€uros
7,50

Nuestros Entrantes Tradicionales

Flor de Alcachofa Confitada a la Plancha con Jamón y Foie.	6,00/uni.
Alcachofas a la Plancha con Huevo y Trufa (3)	21,00
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 & Jamón y Cocido. (6 Uni.). (2-3-4-7)	16,80
Pulpo Braseado y Fileteado con Cremoso de Patata. (7-14)	22,00
Sepia de Callo con Mayonesa. (3-14)	17,00
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
Quisquilla Hervida (1-4)	22,00
Cecina de León.	19,00
Ostras Gillardeau n°2 (14)	4,50/uni.

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.