



Bergamonte

Año 2025

Menú Año Nuevo y Menú Reyes

Entrantes:

- *Ensalada Bergamonte a la crema con palmitos y salmón ahumado.*
 - *Lomo y jamón ibérico con queso semi curado.*
- *Flor de alcachofa con Foie y virutas de Jamón Ibérico.*
- *Anchoas caseras maceradas en aceite de oliva virgen.*

2º Plato (a elegir en el momento de la reserva):

Bacalao fresco noruego a la plancha con sobrasada y miel y fondo de patatas a lo pobre.

O

Costilla de vaca asada en su jugo al horno de leña a baja temperatura sobre fondo de patatas a lo pobre.

Postre:

Tarta de Santiago con chocolate fundido.

Polvorones y Turrónes (Año Nuevo).

Roscón de Reyes (Día de Reyes).

Bodega:

Blanco Pazo de Pegullal Albariño

Tinto Viña Albina Reserva. D.O. Rioja.

Cervezas, Minerales y Refrescos.

Cafés

65€ (Iva Incluido)



Bergamonte

Año 2025

Menú Infantil
Año Nuevo y Día de Reyes

Entrantes:

*Taquitos de Tortilla de Patatas.
Triángulos de pizza de york y queso.
Taquitos de fuet con queso y longaniza de pascua.*

2º Plato:

*Paella Valenciana.
O
Pechuga empanada con patatas fritas.*

Postre:

Polos Variados.

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*