



Menú Navidad

Cocktail de cava de Navidad, aceitunas aliñadas especiales y tartaleta de humus y guacamole con crujiente de cebolla.

Entrantes:

- Terrina de Foie micuit de pato con trufas casera con galletitas de pasas.*
- Surtido de Ibéricos con queso semicurado.*
- Ensalada Bergamonte a la crema con salmón ahumado.*

1º Plato:

Crepe de mus merluza con gambas, habitas, y salsa de cangrejos de río.

2º Plato:

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

Postre:

Tarta de Zanahoria (Carrot Cake) con chocolate fundido.
Pastelitos y Dulces Navideños.

Bodega:

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

79€ (Iva Incluido)

Av. del Mar, 13

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

Email: rest_bergamonte@hotmail.com

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



Menú Infantil Restaurante
Navidad

Entrantes:

Quesito Camembert Frito.
Patatas Bravas con all i oli aparte.
Triángulos de pizza york y queso.

2º Plato:

Paella Valenciana

O

Escalope minalesa con patatas fritas.

Postre:

Crepe con chocolate fundido.

Bebida:

Refrescos y Minerales.

38€ (Iva Incluido)

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