



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 polvo de Jamón Ibérico.
- Huevos rotos con chistorra y patatas a lo pobre.

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.

O

Arroz al horno.

Postre:

Tarta de Santiago con chocolate fundido.

Polvorones y Turrones (Año Nuevo).

Roscón de Reyes (Día de Reyes).

Bodega:

Blanco Cune Verdejo. D.O. Rueda

Tinto Viña Albina Reserva. D.O. Rioja.

Cervezas, Minerales y Refrescos.

Cafés

68€ (Iva Incluido)



Menú Infantil
Año Nuevo y Día de Reyes

Entrantes:

Quesito Camembert Frito.
Patatas Bravas con alioli 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 Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.
Email: rest_bergamonte@hotmail.com*