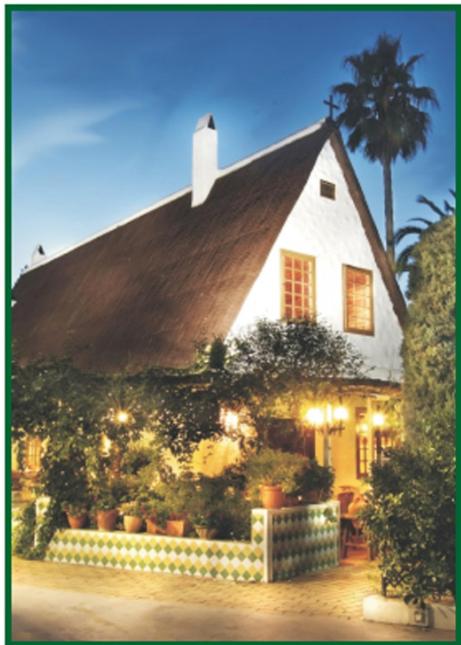


# Bergamonte



Menús  
Celebraciones  
2026





*Av. del Mar, 13  
46137 Playa Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.  
Email: rest\_bergamonte@hotmail.com*

*Estimado Cliente,*

*La familia Sánchez Morant le agradece de antemano su interés y el hecho de pensar en nosotros para celebrar un acontecimiento tan especial.*

*Bergamonte tiene el entorno ideal para familias con niños, parejas y amigos. Hacemos de cualquier evento algo inolvidable, entrañable y de calidad.*

*En los siguientes menús encontrará unos ejemplos y precios ya combinados que hemos elaborado para que les sirvan de referencia. No obstante, todos ellos son flexibles y **TODOS admiten modificaciones** a su gusto, incluso se hacen menús a medida de su presupuesto.*

*Lo que llamamos “entrantes”, son un plato cada cuatro personas al centro de la mesa, mientras que los denominados “1er plato” son individuales para cada comensal. El apartado de “bodega” es sin límite hasta los cafés.*

*La hora de estancia máxima en sala será hasta las 18.30 si es por la tarde y la 1.30 si es por la noche, **no obstante, por las tardes se puede alargar el horario en las terrazas de nuestras instalaciones hasta las 21.00 horas, excepto domingos hasta las 20.00 horas.** También tenemos posibilidad de contratar resopón/meriendas a gusto del cliente, ejemplo de los cuales encontrarán en las últimas hojas de estos menús, así como los precios de los servicios extras adicionales que ofrecemos.*

*Los precios llevan incluidos centros de flor natural y minutas para los comensales adultos.*

*Nuestros 50 años de experiencia y servicio profesional harán de su evento todo un éxito.*



## RECEPCIÓN DE INVITADOS AL AIRE LIBRE

**JAMÓN IBERICO DE BELLOTA ENTERO CORTADO A MANO POR PROFESIONAL A LA VISTA:**  
(Mín. 40 personas) 17€/persona + 10 %IVA

**JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO ENTERO CORTADO A MANO POR PROFESIONAL A LA VISTA:** (Mín. 40 personas) 15€/persona + 10 %IVA  
**BUFFET DE QUESOS:** 10€/persona + 10 %IVA (Mín. 20 personas)

Recepción 1: 3 variedades +bebida: 14 € + 10 % Iva/persona.

Recepción 2: 4 variedades + bebida: 16€+ 10 % Iva /persona.

Recepción 3: 5 variedades +bebida: 18 €+ 10 %Iva/persona.

Recepción 4: 6 variedades + bebida: 20 €+ 10 % Iva /persona.

Recepción 5: 7 variedades +bebida: 22 €+ 10 %Iva/persona

Recepción 6: 8 variedades +bebida: 24 €+ 10 %Iva/persona.

## VARIEDADES A ELEGIR

*Coca vegetal (atún, mahonesa, tomate, lechuga, york y huevo)*

*Focaccia tomate, queso crema, cherrys, mortadela siciliana, pistacho*

*Selección de aceitunas variadas con altramuces (V)(C)*

*Coca de cebolla y piñones (V)*

*Chupito de gazpacho fresco mediterráneo (V)*

*Chupito de gazpacho de fresas (V)(C)*

*Endivias con crema roquefort y nueces(C)*

*Chupito de Bloody Mary con berberecho(C)*

*Saquito de longaniza con habitas.*

*Vasito de salmorejo con virutas de jamón ibérico.*

*Mini tartaleta de queso fondue.*

*Saquito confit de pato.*

*Brocheta de langostino Rizz.*

*Brocheta de langostino con crujiente de kikos.*

*Crujiente de chipirón en su tinta con all i oli.*

*Tartaleta de bacalao al pil pil.*

*Tartaleta de guacamole con mayonesa de tomate.*

*Tartaleta de mousse de salmón con emulsión de pimentón.*

*Crujiente de rabo de toro.*

*Crujiente de cordero.*

*Todos los aperitivos tienen una duración aproximada de 45 minutos y tienen barra libre de bebida durante ese tiempo de todo lo que se tomen: cervezas, vermouths, finos, vino blanco, tinto, minerales, refrescos, zumos, etc.*

*(V)=Apto Veganos*

*(C)= Apto Celíacos*



### Menú celebraciones 1.

- Entrantes. -** *Huevos rotos con chistorra y patatas a lo pobre.  
Sardinas marinadas en escabeche casero.  
Tortitas de camarones.  
Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado.*
- 2. Plato. -** *Paella valenciana genuina de pollo y conejo hecha al estilo antiguo.*
- Postre. -** *Sorbet de limón.  
Tarta especial de celebración*
- Bodega. -** *Blanco Cañas y Barro. D.O. Valencia.  
Tinto Bobalia. D.O. Utiel Requena.  
Cava Vereda Real Brut Nature. D.O. Utiel Requena.  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés.*

**Precio por persona: 57 €+ 10 %IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>	<b>Email:</b>
<b>Fecha:</b>	<b>Hora Ap:</b> <b>Hora C:</b>	<b>Adultos:</b>	<b>Niños:</b>
<b>Sala:</b>		<b>Menú Niños:</b>	
<b>Nombre niño/niña:</b>		<b>Animación:</b>	<b>Precio:</b>
<b>A cuenta:</b>	<b>Distribución mesas:</b>		<b>Flores Incluidas</b>
<b>Candy Bar:</b>			
<b>Decoración mesa niños:</b>			

*www.bergamonte.es*

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

*E-mail: [rest\\_bergamonte@hotmail.com](mailto:rest_bergamonte@hotmail.com)*



## Menú para Celebraciones 2

- Entrantes. -** *Desgarrat de pimientos asados al carbón con bonito y bacalao marinado.  
Lomo Ibérico con queso semicurado.  
Ensalada Bergamonte a la crema con salmón ahumado.*
- 1er Plato. -** *Degustación de fideuá de fideo fino con gambas.*
- 2º Plato. -** *Degustación de paella genuina hecha al estilo antiguo.*
- Postre. -** *Sorbet de mandarina al Cointreau.  
Tarta especial de celebración.*
- Bodega. -** *Blanco Macabeo Vereda Real. D.O. Utiel Requena.  
Tinto Bobalia. D.O. Utiel Requena.  
Cava Vereda Real Brut Nature. D.O. Utiel Requena.  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés.*

**Precio por persona: 59€+ 10 %IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>	<b>Email:</b>
<b>Fecha:</b>	<b>Hora Ap:</b>	<b>Adultos:</b>	<b>Niños:</b>
<b>Hora C:</b>			
<b>Sala:</b>		<b>Menú Niños:</b>	
<b>Nombre niño/niña:</b>		<b>Animación:</b>	<b>Precio:</b>
<b>A cuenta:</b>	<b>Distribución mesas:</b>		<b>Flores Incluidas</b>
<b>Candy Bar:</b>			
<b>Decoración mesa niños:</b>			

*www.bergamonte.es*

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

*E-mail: [rest\\_bergamonte@hotmail.com](mailto:rest_bergamonte@hotmail.com)*



### Menú para celebraciones 3

#### Entrantes. -

*Ensalada de tomate valenciano con tronco de bonito y ajitos.  
Huevos rotos con chistorra y patatas a lo pobre.  
Calamar fresco a la plancha con salsa al romesco suave templado.*

#### 2. Plato. -

*Costilla de vaca asada en su jugo a baja temperatura con cremoso de patata.*

#### Postre. -

*Sorbet de mango al Cointreau.  
Tarta especial de Celebración.*

#### Bodega. -

*Blanco Viña Eguía Verdejo. D.O. Rueda.  
Tinto Añares Crianza. D.O. Rioja.  
Cava Vereda Real. D.O. Utiel-Requena  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés.*

### Precio por Persona: 60€ +10 % IVA

<b>Nombre:</b>	<b>Tel.:</b>		<b>Email:</b>
<b>Fecha:</b>	<b>Hora Ap:</b>	<b>Adultos:</b>	<b>Niños:</b>
<b>Hora C:</b>			
<b>Sala:</b>	<b>Menú Niños:</b>		
<b>Nombre niño/niña:</b>		<b>Animación:</b>	<b>Precio:</b>
<b>A cuenta:</b>	<b>Distribución mesas:</b>		<b>Flores Incluidas</b>
<b>Candy Bar:</b>			
<b>Decoración mesa niños:</b>			

*www.bergamonte.es  
46137 Playa Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.  
E-mail: [rest\\_bergamonte@hotmail.com](mailto:rest_bergamonte@hotmail.com)*



### Menú celebraciones 4

- Entrantes. -** *Buñuelos de bacalao sobre fondo de tomate natural tamizado. Ensalada Luna tropical con aguacate, palmitos, piña y pasas. Jamón y lomo ibérico con queso semicurado.*
- 2. Plato. -** *Paella de Bogavante.*
- Postre. -** *Supreme de helado de turrón con chocolate fundido. Tarta especial de celebración.*
- Bodega. -** *Blanco Viña Eguía Verdejo. D.O. Rueda. Tinto Añares Crianza. D.O. Rioja. Cava Vereda Real Brut Nature. D.O. Utiel Requena. Cervezas, minerales y refrescos. Cafés.*

**Precio por Persona: 64,50 €+ 10 %IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>	<b>Email:</b>
<b>Fecha:</b>	<b>Hora Ap:</b>	<b>Adultos:</b>	<b>Niños:</b>
<b>Hora C:</b>			
<b>Sala:</b>		<b>Menú Niños:</b>	
<b>Nombre niño/niña:</b>		<b>Animación:</b>	<b>Precio:</b>
<b>A cuenta:</b>	<b>Distribución mesas:</b>		<b>Flores Incluidas</b>
<b>Candy Bar:</b>			
<b>Decoración mesa niños:</b>			

*www.bergamonte.es  
46137 Playa Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.  
E-mail: [rest\\_bergamonte@hotmail.com](mailto:rest_bergamonte@hotmail.com)*



### Menú Celebraciones 5

#### Entrantes. -

*Desgarrat de pimientos asados con salmón y mojama.  
Selección de croquetas caseras sobre juliana de lechuga y all i oli.  
Jamón y Lomo ibérico con queso suave.*

#### 1. Plato. -

*Flor de alcachofa con Foie y virutas de Jamón Ibérico.*

#### Entreplato. -

*Sorbet de limón al cava.*

#### 2. Plato. -

*Solomillo de ternera al Oporto (80 grs), cebollitas glaseadas y pastel de espinacas.*

#### Postre. -

*Fantasia de helado de panacota con fresa.  
Tarta especial de Celebración.*

#### Bodega. -

*Blanco "Obezita" Verde Verdejo. D.O. Utiel Requena.  
Tinto Puerta Vieja Crianza. D.O. Rioja  
Cava Vereda Real Brut Nature. D.O. Utiel Requena.  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés.*

**Precio por persona: 70 €+ 10 %IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>	<b>Email:</b>
<b>Fecha:</b>	<b>Hora Ap:</b>	<b>Adultos:</b>	<b>Niños:</b>
<b>Hora C:</b>		<b>Menú Niños:</b>	
<b>Sala:</b>		<b>Nombre niño/niña:</b>	
		<b>Animación:</b>	<b>Precio:</b>
<b>A cuenta:</b>	<b>Distribución mesas:</b>		<b>Flores Incluidas</b>
<b>Candy Bar:</b>			
<b>Decoración mesa niños:</b>			

*www.bergamonte.es*

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

*E-mail: [rest\\_bergamonte@hotmail.com](mailto:rest_bergamonte@hotmail.com)*



# 2026

## Menú Celebraciones 6

Entrantes. - *Huevos rotos con gulas, salmón ahumado y patatas a lo pobre. Sepia de Callo con mayonesa.*

1er. Plato. - *Degustación de Arroz a Banda.*

Entreplato. - *Sorbet de mango al Cointreau.*

2. Plato. - *Costilla de vaca asada en su jugo a baja temperatura con cremoso de patata.*

Postre. - *Delis de helado de espuma de limón. Tarta especial de Celebración.*

Bodega. - *Blanco “Obezita” Verde Verdejo. D.O. Utiel Requena. Tinto Puerta Vieja Crianza. D.O. Rioja Cava Segura Viudas Brut. Cervezas, minerales y refrescos. Cafés.*

**Precio por persona. 74 € +10 % IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>	<b>Email:</b>
<b>Fecha:</b>	<b>Hora Ap:</b>	<b>Adultos:</b>	<b>Niños:</b>
<b>Sala:</b>		<b>Menú Niños:</b>	
<b>Nombre niño/niña:</b>		<b>Animación:</b>	<b>Precio:</b>
<b>A cuenta:</b>	<b>Distribución mesas:</b>		<b>Flores Incluidas</b>
<b>Candy Bar:</b>			
<b>Decoración mesa niños:</b>			

*www.bergamonte.es  
46137 Playa Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.  
E-mail: [rest\\_bergamonte@hotmail.com](mailto:rest_bergamonte@hotmail.com)*



## Menú Celebraciones 7

- Entrantes. -** *Calamar de playa a la plancha al con salsa al romesco suave templado. Ensalada Bergamonte a la crema con salmón ahumado.*
- 1.-Plato. -** *Degustación de Bacalao fresco noruego a la plancha con sobrasada y miel. Fondo de patatas a lo pobre.*
- Entreplato. -** *Sorbet de limón al cava.*
- 2. Plato. -** *Corderito lechal de Burgos al horno de leña con pastel de verduras y tartaleta de pisto valenciano.*
- Postre. -** *Semifrio casero de frutos rojos. Tarta especial de Celebración.*
- Bebidas. -** *Blanco Minaxoia Godello Bodega Ladrón de Lunas. Tinto Perla Vieja Crianza. D.O. Rioja Cava Nodus Brut. D.O. Utiel Requena. Cervezas, minerales y refrescos. Cafés.*

**Precio por persona: 80€ +10 % IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>	<b>Email:</b>
<b>Fecha:</b>	<b>Hora Ap:</b>	<b>Adultos:</b>	<b>Niños:</b>
<b>Hora C:</b>			
<b>Sala:</b>		<b>Menú Niños:</b>	
<b>Nombre niño/niña:</b>		<b>Animación:</b>	<b>Precio:</b>
<b>A cuenta:</b>	<b>Distribución mesas:</b>		<b>Flores Incluidas</b>
<b>Candy Bar:</b>			
<b>Decoración mesa niños:</b>			

*www.bergamonte.es  
46137 Playa Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.  
E-mail: [bergamonte@bergamonte.es](mailto:bergamonte@bergamonte.es)*



## Menú Celebraciones 8

- Entrantes. -** *Anchoas caseras del Cantábrico maceradas en aceite de oliva virgen. Ensalada de cogollitos y ahumados con aguacate, endibia, táperas y salsa Cristina.*
- 1. Plato. -** *Lomo de merluza del Cantábrico a la plancha con gulas y ajitos. Pastel de espinacas.*
- Entreplato. -** *Sorbet de mandarina al Cointreau.*
- 2. Plato. -** *Solomillo de Ternera (100 grs) braseado con salsa de pasas, vol-au-vent de champiñones y cebollitas glaseadas.*
- Postre. -** *Torreón de helado de piña con crema de malibú y vainilla. Tarta especial de Celebración.*
- Bebidas. -** *Blanco Albariño Lagar de Besada. D.O. Rías Baixas. Tinto Glorioso Crianza. D.O. Rioja. Cava Nodus Brut. D.O. Utiel Requena. Cervezas, minerales y refrescos. Cafés.*

**Precio por Persona: 83 € + 10 % IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>	<b>Email:</b>
<b>Fecha:</b>	<b>Hora Ap:</b>	<b>Adultos:</b>	<b>Niños:</b>
<b>Hora C:</b>		<b>Menú Niños:</b>	
<b>Sala:</b>		<b>Nombre niño/niña:</b>	
<b>Nombre niño/niña:</b>		<b>Animación:</b>	<b>Precio:</b>
<b>A cuenta:</b>	<b>Distribución mesas:</b>		<b>Flores Incluidas</b>
<b>Candy Bar:</b>			
<b>Decoración mesa niños:</b>			



### Menú Celebraciones 9

#### Entrantes. -

*Ensaladilla rusa casera con picos camperos.  
Ensalada de Cogollos con flor de mojama y tomatitos cherry.  
Calamar fresco a la plancha con salsa al romesco suave templado.*

#### 1. Plato. -

*Crepe de mousse de merluza con gambas, habitas y salsa de marisco.*

#### Entreplato. -

*Sorbet de mandarina al Cointreau.*

#### 2. Plato. -

*Corderito lechal de Burgos asado al horno de leña con ajos y romero.  
Tomate relleno de calabacín salteado y tartalata de risotto con verduritas.*

#### Postre. -

*Dama de mandarina con chocolate fundido.  
Tarta especial de celebración.*

#### Bodega. -

*Blanco Albariño Lagar de Besada. D.O. Rías Baixas.  
Tinto Lambuena Roble D.O Duero.  
Cava Carlota Suria Brut. Pago de Tharsys.  
Refrescos, cervezas y minerales.  
Cafés*

**Precio por Persona: 89,50 € + 10 % IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>	<b>Email:</b>
<b>Fecha:</b>	<b>Hora Ap:</b>	<b>Adultos:</b>	<b>Niños:</b>
<b>Hora C:</b>			
<b>Sala:</b>		<b>Menú Niños:</b>	
<b>Nombre niño/niña:</b>		<b>Animación:</b>	<b>Precio:</b>
<b>A cuenta:</b>	<b>Distribución mesas:</b>		<b>Flores Incluidas</b>
<b>Candy Bar:</b>			
<b>Decoración mesa niños:</b>			

*www.bergamonte.es  
46137 Playa Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.  
E-mail: [rest\\_bergamonte@hotmail.com](mailto:rest_bergamonte@hotmail.com)*



### Menú PREMIUM

#### Entrantes. -

*Foie de pato micuit trufado macerado al Oporto casero.  
Ostras Francesas Gillardeau N° 2 (2u. persona)  
Jamón ibérico de bellota cortado a mano.  
Anchoas caseras del Cantábrico maceradas en aceite de oliva virgen.  
Quisquilla Fresca Hervida.  
Gamba roja fresca hervida (3u. persona)*

#### Entreplato. -

*Sorbet de mojito a la menta.*

#### 2. Plato. -

*Tournedó de vaca madurada con salsa de foie de pato y dátiles. Tartaleta de verduras y cebollitas glaseadas.*

#### Postres. -

*Copa Lucía (leche merengada con crema de naranja y chocolate fundido). Tarta especial de Celebración Premium.*

#### Bodega. -

*Blanco Albariño Pazo de Pegullal. D.O. Rias Baixas.  
Tinto Viña Albina Reserva. D.O Rioja  
Cava Gramona Imperial Brut.  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés.*

**Precio por Persona: 141 € +10 % IVA**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>	<b>Email:</b>
<b>Fecha:</b>	<b>Hora Ap:</b> <b>Hora C:</b>	<b>Adultos:</b>	<b>Niños:</b>
<b>Sala:</b>		<b>Menú Niños:</b>	
<b>Nombre niño/niña:</b>		<b>Animación:</b>	<b>Precio:</b>
<b>A cuenta:</b>	<b>Distribución mesas:</b>		<b>Flores Incluidas</b>
<b>Candy Bar:</b>			
<b>Decoración mesa niños:</b>			

*www.bergamonte.es  
46137 Playa Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.  
E-mail [rest\\_bergamonte@hotmail.com](mailto:rest_bergamonte@hotmail.com):*



### Menú de Comuniones Infantil.

#### Aperitivo infantil Opcional:

Aperitivos. - Saladitos, patatas chips, aceitunas rellenas y frutos secos.

Bebidas. - Refrescos, zumos de frutas y aguas minerales.

\*(El aperitivo para los niños será obligatorio si los padres también contratan el de adultos).

#### Entrantes. -

1 Fuente al centro con:

Fuet con queso y taquitos de longaniza de pascua.

Triángulos de Pizza de York y queso fundido.

Patatas Bravas con salsa aparte.

#### **Plato fuerte a elegir entre los siguientes (para todos igual)**

Paella valenciana de pollo.

Arroz al horno.

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas.

#### Postres. -

Polos variados a elección de los niños.

Tarta especial de celebración.

#### Bebidas. -

Toda clase de refrescos, minerales y zumos durante toda la comida y hasta que saquen la tarta.

**Precio por niño sin aperitivo: 37,50 € + 10 % IVA**

**Precio con aperitivo infantil: 43,50 €+ 10 % IVA**

#### **Extras:**

*Decoración de mesa infantil con globos y caminos de colores: 3 €/niño + IVA  
Mesa dulce (Candy Bar).*

*Pequeña: 190 €; Mediana: 220 €; Grande: 265 € (todos + 10 % IVA).*



### Menú de Comuniones Juvenil.

#### Recepción infantil:

Aperitivos. - *Saladitos, patatas chips, aceitunas rellenas, frutos secos y ganchitos.*

Bebidas. - *Barra libre de Refrescos, zumos de frutas y aguas minerales.*

*\*(El aperitivo para los niños será obligatorio si los padres también contratan el de adultos).*

#### Entrantes. -

*(1 plato cada 4 niños)*

*Taquitos de fuet y queso.*

*Patatas bravas con salsa aparte.*

*Croquetas de pollo y jamón.*

*Triángulos de pizza de york y queso fundido.*

*Calamares a la andaluza.*

#### ***Plato fuerte a elegir entre los siguientes (para todos igual)***

*Solomillo de ternera con patatas fritas.*

*Paella valenciana de pollo deshuesado.*

*Escalope de ternera con patatas fritas.*

*Arroz al horno.*

*Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas.*

*Guarnición a elegir: arroz azafranado, patatas fritas, patatas paja o tomate natural troceado*

#### Postres. -

*Polos variados a elección de los niños.*

*Tarta especial de celebración.*

#### Bebidas. -

*Toda clase de refrescos, minerales y zumos durante toda la comida y hasta que saquen la tarta.*

**Precio por niño: 46€ + 10 %IVA**

**Precio con recepción invitados infantil: 51€+ 10 %IVA**

#### Extras:

*Decoración de mesa infantil con globos y caminos de colores: 3 €/niño + IVA  
Mesa dulce (Candy Bar).*

*Pequeña: 190 €; Mediana: 220 €; Grande: 265 € (todos + 10 % IVA).*



# Bergamonte

Año 2026

## Opciones de menú vegano:

### Menú A:

1er. Plato: Gazpacho fresco de Verduras.  
2º Plato: Risotto de verduras con bacon vegano.  
Postre: Fruta variada fileteada.  
Precio: 37 € + 10 %IVA  
Bebida aparte.

### Menú B:

1er. Plato: Ensalada de pasta y verdura.  
2º Plato: Patatas a lo pobre con verduras salteadas.  
3ºPlato: Paella de verduras.  
Postre: Carpaccio de piña con azúcar moreno caramelizado.  
Precio: 45 € + 10%IVA  
Bebida aparte.

## Opciones de menús celíacos:

### Menú 1:

1er. Plato: Huevos rotos con jamón de bodega y patatas a lo pobre. Pan sin gluten.  
2ºPlato: Arroz a banda.  
Postre: Tarta de Santiago.  
Precio: 39 € + 10%IVA  
Bebida aparte.

### Menú 2:

1er. Plato: Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado. Pan sin gluten.  
2º. Plato: Chuletitas de corderito lechal al horno de leña.  
Postre: Tocinito de cielo con nata.  
Precio: 45 €+ IVA  
Bebida aparte.

### Menú Infantil para Celíacos:

Entrantes: Patatas Bravas con aceite limpio.  
Plato con jamón york, jamón serrano y queso  
Pan sin Gluten.  
Plato fuerte: Pechuga de pollo a la plancha o Arroz al Horno .  
Postre: Polo sin gluten o Tarta de Santiago.  
Bebida: Refrescos y Minerales.  
Precio: 37,50€ + IVA



## **MERIENDAS Y RESOPONES:**

### **ADULTOS:**

*Hojaldritos rellenos 5 € + 10%IVA*

*Selección de repostería fina: 6 € + 10 %IVA*

*Mini Hamburguesas: 5 € + 10%IVA*

### **Cocas enteras 65€ + IVA (30 raciones)**

*Coca de cebolla con piñones.*

*Coca de pisto (tomate, piñones, huevo, atún y pimiento)*

*Coca siciliana (focaccia tomate, queso crema, cherrys, mortadela siciliana, pistacho)*

*Coca de escalivada (fritada de verduras con pimiento y berenjena asados)*

*Coca vegetal (atún, mahonesa, tomate, lechuga, york y huevo)*

*Coca de pollo adobado (focaccia con tomate, queso, carne de pollo adobado y salsa de yogurt)*

### **NIÑOS:**

*Pulguitas de York y queso: 5€/niño + 10 %IVA*

*Chapatitas Variadas (york y queso, jamón serrano, atún con aceitunas): 6 €/niño+ 10%IVA*

*Sándwiches de Nocilla: 5 €/niño+ 10 %IVA*

*Donuts: 5 €/niño+ 10 %IVA*

*Perritos calientes con kétchup: 5 €/ niño + 10% IVA*

*Mini Hamburguesas: 5€/niño + 10%IVA*

\*Las meriendas se pueden pedir para el número de personas que se estime oportuno.

\*La bebida se cobrará aparte en todos los casos.



### Modos de Pago y otras informaciones

A continuación, les detallamos información sobre nuestro sistema de reservas, pagos y otros detalles que consideramos pueden serles de utilidad ante cualquier duda.

Para que una reserva tenga validez, se tiene que abonar una cantidad a cuenta en concepto de depósito de 10 € por persona, de forma aproximada. El 50 % del resto del pago se efectuará con un mes y medio de antelación a la fecha prevista y el 50 % restante un par de días antes. El pago deberá ser por transferencia bancaria (indicando fecha celebración y nombre niño) efectivo hasta 1.000€ o cheque conformado por el banco. Los extras que se puedan ocasionar de licores o aperitivos no contratados se podrán abonar ese día en efectivo o visa.

En caso de anulación del banquete se reembolsará la parte correspondiente al depósito solo en caso de que se vuelva a ocupar el salón reservado al menos con una semana de antelación de la fecha contratada.

**Ponemos a su disposición los siguientes servicios de contratación opcional:**

- **Servicio de Canguro:** 20€/Hora
- **Espectáculo infantil “Baila Baila” con equipo de luces, humo y bailarinas :** 450€+IVA (2 horas)
- **Servicio de coreografías y bailes:** 150€ (2 horas)
- **Servicio de monitor de Manualidades:** 150 € + IVA (2 horas)
- **Servicio de Animación infantil** y juegos de gimkana dirigidos por animadores (2 hrs; de 17 a 19 hrs.) con la temática de indios y vaqueros (incluye bautismo indio para el/la niñ@ que hace la comunión y regalitos de participación para todos y uno más especial para el/la comunitante).  
Hasta 10 niños: 180€ + IVA  
De 10 a 15 niños: 210€ + IVA  
De 15 a 20 niños: 230€ + IVA  
De 20 a 25 niños: 260€ + IVA  
Más de 25 niños: 300€ + IVA
- **Animación infantil privada:** 350 € + IVA (2 horas).
- **Alquiler de pista con porterías para fútbol:** 100 € + IVA (3 horas).
- **2 Animadores árbitro para juego unisex en pista de fútbol:** 180 € + IVA (2 horas).
- **Castillos hinchables:** entre 250 y 350 € + IVA según tamaño. 3 horas aproximadamente con supervisor de niños. [www.mathena.es](http://www.mathena.es) [www.despresdelcole.com](http://www.despresdelcole.com)
- **Candy Bar** (mesa decorativa personalizada con Chuches y detalles): pequeña: 190€; mediana 220 €; grande 265 €+ IVA. Los padres contactarán directamente con la empresa para personalizarla, Cristina 606330099.
- **Entrada piscina niño:** 6 € (a partir de junio)
- **Entrada piscina niño:** 8 € (a partir de junio)

**NO SE ADMITEN MESAS DE CHUCHES, NI TARTAS QUE NO SEAN DE NUESTRA EMPRESA POR NORMATIVA DE SANIDAD Y POR RESPONSABILIDAD ALIMENTARIA DE NUESTRO ESTABLECIMIENTO.**



**Teléfono Piticlin:** 100€ + IVA. Deja tu dedicatoria mediante audio y que perdure para siempre.

**Rincón del masaje (pies y manos):** 360€ + IVA (2 horas) (general para todos los invitados)

**Alquiler Fundas sillas adultos:** 3€+ IVA / persona (sólo Salón Social)

**Decoración mesa niños con globos y manteles de colores:** 3€ +IVA por niño

**Disc Jockey:** 270 € (2,5 h.) + IVA

**Alquiler Pantalla:** 30,00 € + IVA

**Alquiler altavoz para conexión con pen o bluetooth:** 70 €+ IVA

**Alquiler proyector:** 40,00 €+ IVA

**Alquiler Equipo completo pantalla + proyector + altavoz:** 130 € + IVA

**Alquiler micro inalámbrico:** 60 €+ IVA

**Precios especiales cubalibres con o sin tickets:** 8,50 €+ IVA por copa. Solo refrescos: 3 €+ IVA

**Precio por barra libre durante 2,5 hrs.:** 17 €+ IVA por comensal adulto asistente a la comida/cena.

**Boda Civil:** 600 €+ IVA (incluye alquiler espacio exclusivo para el evento, flores, alfombra central, sillas con fundas, equipo de sonido y megafonía)

**Tartas especiales: 6€ suplemento / persona**

- Kinder Bueno
- Red Velvet
- Carrot Cake

No hacemos degustaciones de los menús, no obstante, quien quiera probar la calidad de nuestra cocina tiene a su disposición nuestro restaurante y la carta habitual en la que se pueden degustar algunos platos que aparecen aquí.

**Para las celebraciones en Abril, Mayo o Junio los menús elegidos deberán confirmarse a partir del 7 de Enero siendo la fecha máxima el 15 de marzo. El número de comensales final se deberá confirmar con una semana de antelación, después ya no se admiten más cambios.**

Quien opte por la distribución de mesas separadas o individuales deberá facilitar una lista de los invitados por email con 7 días de antelación.

Quedando a su entera disposición para cualquier consulta, reciban mi más cordial saludo,

Cristina Sánchez Morant  
Directora Restaurante  
96-146 16 12  
655.964.123