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:
Arroz al horno de leña en cazuela de barro.
Paella de verduras y gambitas.
Conejo al horno de leña con romero y ajos.
Arroz a Banda.
Arroz caldoso con gambitas.

POSTRE

Fuente de fruta fileteada con tocino de cielo.

PAN INCLUIDO
BEBIDA Y CAFÉ APARTE.
Precio por persona: 37,00 €
IVA INCLUIDO

MENÚ EJECUTIVO

(A mesa completa)

AL CENTRO

Ensalada Bergamonte a la crema con salmón.
Buñuelos de bacalao.
Huevos rotos con chistorra y patatas a lo pobre.

SEGUNDO PLATO,

A elegir entre:
Arroz al horno de leña en cazuela de barro.
Arroz a Banda.
Arroz caldoso con gambitas.
Bacalao noruego con sobrasada y miel.
Entrecote de vaca a la parrilla de carbón.
Lomos de merluza del Cantábrico con gamba y ajitos.
Tiras de solomillo de vaca con risotto de boletus.

POSTRE

Sopá Valenciana

PAN INCLUIDO
BEBIDA Y CAFÉ APARTE.
Precio por persona: 40,50 €
IVA INCLUIDO

MENÚ DEGUSTACIÓN

(A mesa completa)
(Mínimo 2 personas)

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

Entrecote de vaca madurado, a la parrilla de carbón trinchada a la piedra.

POSTRE

Copa Lucía.

PAN INCLUIDO
BEBIDA Y CAFÉ APARTE.
Precio por persona: 42 €
IVA INCLUIDO

MENÚ PUTXERO

...Y TODOS LOS MIÉRCOLES...
¡¡PUTXERO VALENCIANO!!
Caldo con fideos (2 vuelcos).
Fuente con carnes, verduras, pelota y garbanzos.
Sopá Valenciana.
(Pan tostado a brasa con all i oli y tomate INCLUIDO).
25€/persona

Los Postres

	€uros
Copa Lucía. (leche merengada con crema de naranja y chocolate fundido) (2-6-7-9-12)	9,00
Crepe de Nata, Pera y Chocolate Fundido (2-3-6-7-9-12)	9,50
Crepe de Helado y Crema de Naranja Amarga (2-3-6-7)	10,00
Surtido de Repostería Casera del día (2-3-6-7-9-12)	12,00
Carpaccio de Piña Natural con Helado de Leche Merengada (2-7)	8,50
Selección de Frutas Naturales de Temporada Fileteadas	7,00
Tarta de Queso y Arándanos Casera (2-3-6-7-12)	9,50
Tocino de Cielo (3-7)	8,00
Tarta de Santiago (3-9) con Helado de Vainilla (2,7)	7,50
Tarta de Chocolate con Chocolate Fundido (2-3-5-6-7-9-12)	10,00
Tarta de Zanahoria con Crema de Queso (2-3-5-7-9-10-12)	9,00
Torrija de Brioche con Crema de Vainilla (2-3-6-7-10)	8,50
Sorbetes de Limón, Mandarina o Mango al cava (2-3-7-9-12)	5,50
Sorbete de Mojito con Ron (2-3-7-12)	7,50
Sorbete Paula de Piña con Nata (sin alcohol) (2-3-7-9)	5,00
Zumo de Naranja Natural	6,00
Café con Helado de Leche Merengada (2-5-7-9)	7,00
Copa de Helado de Yogur, Mango y Maracuyá (2-7)	8,00
Sopá Valenciana (natillas con bizcocho almendrado, leche merengada, nueces y canela) (2-3-7-9)	7,50

IVA Incluido

Bergamonte

Los Arroces de Valencia

€uros

Secos

Paella de Marisco *(1-4-8-12-14)* **25,00**
Arroz con fondo de pescado y marisco, cigalas y gambas.

Arroz a Banda con Gambas *(1-4-8-12-14)* **21,00**
Hecho en paella con fondo de pescado y marisco. Servido con tropezones de sepia y gambitas peladas. También conocido como "arroz del señoret".

Arroz al Horno de Leña en Cazuelas Individuales. *(6-8)* **20,00**
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.

Paella Genuina Valenciana *(14)* ***(Por encargo)*** **20,00**
(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".

Paella de Bogavante. *(1-4-8-12-14)* **26,00**
Paella con fondo marinero, gambitas y sepia con medio bogavante fresco por persona.

Paella de Entrecote Black Angus. *(2)* **27,00**
(Mínimo 2 personas)

Paella con Gambas y Verduritas. *(1-4-8-12-14)* **22,00**
Paella con fondo de pescado y marisco con verduras y gambitas.

Paella de Pato con Foie y Boletus. **23,00**
Paella de pato con boletus y foie fresco.

Caldosos

Arròs amb fessols i naps *(3-6-7-8)* **20,00**
Arroz caldoso con judías, nabos, morcilla, carne de ternera y cerdo.

Arroz Caldoso con Cigalitas y Gambas. *(1-4-8-12-14)* **25,00**
Arroz con fondo de pescado y marisco, cigalas y gambas. Se sirve semi caldoso.

Arroz Caldoso con Bogavante. *(1-4-8-12-14)* **25,00**
Arroz con fondo de pescado, marisco y bogavante fresco.
En su condimento se emplea azafrán de hebra. Se sirve semi caldoso.

Fideuá

Fideuá de Gandia. *(1-2-4-8-12-14)* **21,00**
Clásica paella de fideos original de la Safor con fondo marinero.
También se puede hacer con fideo grueso.

Fideuá de fideo fino con Pato, Boletus y Foie. *(2)* **23,00**
Comúnmente conocida como Fidefoie ¡Deliciosa!

***** 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.***

Ensaladas

Ensalada Bergamonte. *(3-4-7-10-12)* *21,50*
Palmitos, puerros, alcachofas, espárragos, endibias, a la crema con salmón.

Ensalada Valenciana con Altramuces. *(12-13)* *12,50*
Lechuga, cebolla, tomate, zanahoria, aceitunas, táperas, altramuces, pimiento y pepino.

Ensalada de Tomate Valenciano con Ajitos, Bonito y Sal Maldon. *(12-4)* *16,00*

Las Especialidades de Bergamonte

Chuletitas de Corderito Lechal a la Plancha. *25,00*
Tournedó de Vaca con Foie y Salsa de Trufas. (2-7-12) *38,00*
Solomillo de Vaca con Foie y Salsa al Oporto. (2-7-12) *35,00*
Tiras de Solomillo de Vaca con Risotto de Boletus. (2-7-12) *28,00*
Steak tartar de wagyu. (3-4-6-10-12) *30,00*

Nuestras Carnes a la Brasa

Chuletón Jaime I de Vaca Cazurra, a la Piedra. (25 días de maduración). *78,00 €/ Kg*
Chuletón de Vaca Frisona . (45 días de Maduración). *82,00 €/ Kg*
Chuletón de Vaca Portuguesa (60 días de maduración). *90,00 €/ Kg*
Entrecote de Vaca a la Parrilla. *31,00*
Entrecote de Black Angus a la parrilla. *32,00*
Solomillo de Vaca a la Parrilla. *33,00*
Chateaubriand a la Parrilla de Carbón. (2 personas) . *64,00*
Rullá (Entrecote y Solomillo de vaca Trinchados). (2 personas) *63,00*

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.

CARTA DE ESPECIALIDADES

Los Asados al Horno de Leña

	€uros
Costilla de Vaca hecha al Horno en su Jugo a Baja Temperatura. (12)	*26,00*
Conejito Asado a la Teja con Romero y Ajos. (12)	*23,00*

Los Pescados

	€uros
Lomo de Merluza a la Plancha con Gambas Salteadas. (1-4-12)	*26,00*
Rodaballo a la plancha con Verduritas. (4)	*30,00*
Bacalao Noruego a la plancha con Sobrasada y Miel. (4)	*23,00*
Ventresca de Atún Rojo Sellado a la Plancha con Soja Y Sésamo. (4-6-11)	*30,00*
Bacalao gratinado al horno con muselina de all i oli. (3-4)	*23,00*
Corvina a la Naranja con táperas fritas (1-4-7-14)	*26,00*

Platos Infantiles

Croquetas de Pollo con Patatas Fritas. (4 unidades). (1-2-3-4-6-7-8-10-14)	*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.	*17,00*

Primeros

	€uros
Caldo de Puchero (con arroz o fideos) (2-8)	*7,50*
Gazpacho fresco mediterráneo (2)	*7,50*

Nuestros Entrantes Tradicionales

Flor de Alcachofa Confitada a la Plancha con Jamón y Foie.	*7,50/u*
Anchoas Caseras del Cantábrico Sobre Fondo de Tomate Natural. (6 uni.)(4)	*24,00*
Desgarrat de Pimientos Asados con Atún y Bacalao Marinado. (4)	*18,00*
Calamares Frescos de Playa a la Plancha con Aceite de Oliva y Pimentón de la Vera. (12-14)	*22,50*
Jamón Ibérico de Bellota Cortado a Cuchillo.	*27,00*
Tortitas de Camarones. (2 Uni.). (1-2-3-4-6-7-8-10-11-12-14)	*7,50*
Croquetas Variadas de Pollo y Cocido. (6 uni.) (1-2-3-4-6-7-8-10-12-14)	*18,00*
Pulpo Braseado y Fileteado con Cremoso de Patata. (7-14)	*23,00*
Sepia de Callo con Mayonesa. (3-14)	*18,00*
Ensaladilla Rusa Casera. (4-3-12)	*13,00*
Buñuelos de Bacalao Sobre Fondo de Tomate. (6 uni.) (2-3-4-7-12)	*21,00*
Calamares a la Andaluza (2- 4)	*22,00*
Huevos Rotos con Chistorra y Patatas a lo Pobre. (2-3-12)	*18,00*
Huevos Rotos con Gulas, Salmón Ahumado y Patatas a lo Pobre (1-2-3-4-6-7-12-14)	*19,00*
Cecina de León.	*21,00*
Ostras Gillardeau nº2 (14)	*4,90/u*
Patatas bravas con salsa Chivo (3)	*13,00*

IVA Incluido

Se servirá en su mesa por defecto nuestro pan tostado con morteritos de tomate y all i oli (3,00€ por persona). En caso de no desear que se lo sirvan, comuníquelo a su camarero antes de empezar, por favor.