Bergamonte
Año 2026

Entrantes:

Gildas de anchoas y boquerones.
Bocadito de guacamole con mayonesa de tomate.
Tartaleta de salmón de emulsión de pimientos.

1ºPlato:

Crepe de mouse de merluza con gambas, habitas,y crema de marisco.

2ºPlato:

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

Postre:

Torrija de brioche con crema de vainilla.
Pastelitos y Dulces Navideños.

Bodega:

Cocktail de Navidad
BlancoCuneVerdejoViore. D.O. Rueda
TintoViñaAlbinaReservaD.O. Rioja
CavaVeredaRealBrutNature. D.O. UtielRequena
Cervezas, Minerales y Refrescos.
Cafés

82€ (IvaIncluido)

Av. delMar, 13

46137PlayaPobladeFarnals–Valencia. Tel.961461612.

Email:rest_bergamonte@hotmail.com

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

Bergamonte
Año 2026

Menú Infantil Restaurante Navidad

Entrantes:

Jamón ibérico con fuet y queso semicurado.
Patatas Bravas con all i oli aparte.
Triángulos de pizza york y queso.

2ºPlato:

Arroz al horno

O

Escalope minalesac on patatas fritas.

Postre:

Crepe con chocolate fundido.

Bebida:

Refrescos y Minerales.

40€(IvaIncluido)

Av. delMar, 13

46137PlayaPobladeFarnals–Valencia. Tel.961461612.

Email:rest_bergamonte@hotmail.com