



**CASA CONCHA**

y Ramón García



## Aperitivos y salazones.

Pan tostado.	02,50€
Ajoaceite.	02,20€
Aceitunas "Chafadas".	02,00€
Mojama de almadraba.	13,00€
Huevo de atún.	12,00€
Pulpo seco.	12,00€
Pan horneado casero.	03,00€

## Ensaladas y entrantes fríos.

Ensalada "Casa Concha".	10,00€
Ensalada de salazones.	12,00€
"Esgarraet" con "capellà" o mojama.	12,00€
Ensaladilla de Concha con huevas de lumpo.	12,00€
Jamón ibérico de cebo.	18,00€
Queso manchego curado.	12,00€
Jamón ibérico y queso curado.	16,00€

## Entrantes calientes.

Pulpo a la brasa con parmentier ahumada y pimiento de la vera.	18,00€
Croqueta de jamón ibérico.	02,00€
Buñuelo cremoso de bacalao.	02,00€
Verduras a la brasa.	14,00€
"Sepionets bruts".	16,00€
"Figatell" de sepia con vinagreta de cacahuete.	02,50€
Sepia Mery.	12,00€
Mejillones al vapor.	11,00€
Navajas.	02,00€
Zamburiñas.	02,50€
Tellinas.	Según mercado
Cocochas.	14,00€
"Volaorets"	03,50€
Patet (Gambita frita).	12,00€
Gamba fresca de Dénia.	Según mercado

## Nuestra fritura.

Calamares.	10,00€
Chopitos.	09,00€
Pescaditos y boquerones.	12,00€
Raya frita.	12,00€
Fritura variada de pescados del Grau.	14,00€
Lubina entera frita en adobo.	14,00€

## Carnes.

Solomillo.	18,00€
Entrecote de buey 350gr.	16,00€
Chuletón de vaca vieja pasto.	35,00€
Chuletas de cordero lechal brasa.	15,00€
Chuletas de cordero lechal más ajos tiernos.	16,00€
Chuletas de cordero.	13,00€

## Pescados.

Atún.	15,00€
Rodaballo.	14,00€
Merluza.	14,00€

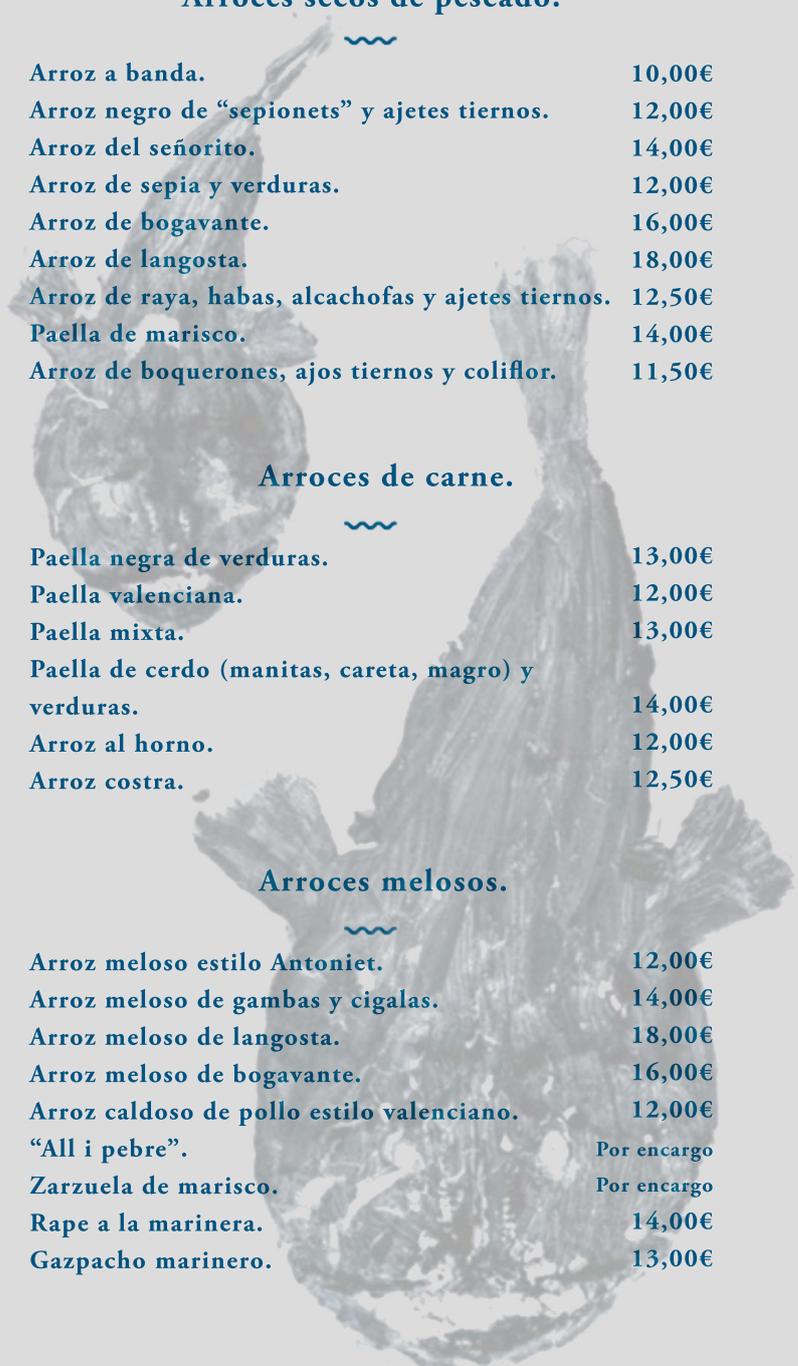
## Postres

Flan de vainilla.	04,50€
Torrija caramelizada de horchata y tierra de turrón.	06,00€
Tiramisú.	06,00€
Flan de requesón con confitura de tomate.	05,80€
Calatrava de Concha.	04,50€
Chocolates.	05,80€

*"Todos los pescados se sirven con nuestras verduras preparadas"  
"Las salsas a la pimienta o roquefort, tendrán un incremento de 02,20€"*



### Arroces secos de pescado.



Arroz a banda.	10,00€
Arroz negro de “sepionets” y ajetes tiernos.	12,00€
Arroz del señorito.	14,00€
Arroz de sepia y verduras.	12,00€
Arroz de bogavante.	16,00€
Arroz de langosta.	18,00€
Arroz de raya, habas, alcachofas y ajetes tiernos.	12,50€
Paella de marisco.	14,00€
Arroz de boquerones, ajos tiernos y coliflor.	11,50€

### Arroces de carne.

Paella negra de verduras.	13,00€
Paella valenciana.	12,00€
Paella mixta.	13,00€
Paella de cerdo (manitas, careta, magro) y verduras.	14,00€
Arroz al horno.	12,00€
Arroz costra.	12,50€

### Arroces melosos.

Arroz meloso estilo Antoniet.	12,00€
Arroz meloso de gambas y cigalas.	14,00€
Arroz meloso de langosta.	18,00€
Arroz meloso de bogavante.	16,00€
Arroz caldoso de pollo estilo valenciano.	12,00€
“All i pebre”.	Por encargo
Zarzuela de marisco.	Por encargo
Rape a la marinera.	14,00€
Gazpacho marinero.	13,00€

### Fideuás.

Fideuá de Gandía.	12,00€
Fideuá de pato, boletus y foie.	14,00€
Fideuá de raya y verduras.	12,50€
Fideuá de rodaballo.	14,00€



## MENÚS

### Els Borjia



Ensalada especial "casa Concha".  
Buñuelos de bacalao.  
Boquerones fritos de la lonja del Grau.

*A elegir*

Arroz a banda.  
Arroz meloso de Antoniet.  
Fideuá de Gandía.

Postre.  
Pan.

**23€** *p.p.p*

*Mínimo dos personas, bebida aparte.*

### La barqueta.



Ensalada especial "casa Concha".  
Calamares.  
Chopitos.

*A elegir*

Arroz a la marinera.

Postre.  
Pan.

**28€** *p.p.p*

*Mínimo dos personas, bebida aparte.*

### El Garbell.



Ensalada especial "casa Concha".  
Calamares a la romana.  
Sepia a la plancha.  
Dos gambas a la plancha.

*A elegir*

Arroz a banda.  
Arroz negro.  
Fideuá de Gandía.  
Arroz a la marinera.

Postre.  
Pan.

**35€** *p.p.p*

*Mínimo dos personas, bebida aparte.*



## BLANCO

Los Arraez	Verdil D.O Valencia	13,00€
Las blancas	Moscatel-Malvasia-Marisancho-Macabeo D.O Valencia	14,00€
4 Chavos	Chardonnay D.O Valencia	14,00€
Fruto noble	Sauvignon D.O Valencia	14,00€
Tobias cuvee	Tempranillo D.O Rioja	16,00€
Gregal	Moscatel-gewurztraminer D.O Penedes	14,00€
Cosme palacio	Barrica viura	22,00€
Castillo la Mota	Verdejo D.O Rueda	12,00€
Jose pariente	Verdejo D.O Rueda	18,00€
Trasmallo	Albariño D.O Rias Baixas	15,00€
Albamar	Albariño D.O Rias Baixas	23,00€
Mar de frades	Albariño D.O Rias Baixas	22,50€

## TINTOS VALENCIANOS

Una noche y un día	Giró	18,00€
L'alegría	Bobal	16,00€
El sequet	Monastrel	28,00€

## TINTOS RIOJA

Marques de Reinosa Crianza	Tempranillo	14,00€
Ramón Bilbao E.L	Tempranillo	18,00€
Muga Crianza	Tempranillo-Garnacha-Graciano	22,50€

## TINTOS RIBERA DE DUERO

Carramimbre Roble	Tempranillo-cavernet Sauvignon	16,00€
Pagos de Anguix	Tempranillo	24,00€
Pago de capellanes Crianza	Crianza-Tempranillo	35,00€

## CAVAS Y CHAMPAGNES

Brut valenciano de la casa	15,00€
Juve camps	24,00€
Juve camps rosé	18,00€
Moët chandon	55,00€