



**Concheta  
Margareta**  
RESTAURANTE & TERRAZA

## ENSALADAS

De la casa	12,95€
Mézcum de lechugas, tomate, huevo duro, aceitunas, zanahoria rallada y remolacha cocida.	
Templada de jamón Ibérico	13,95€
Con queso de cabra, membrillo, nueces y vinagreta.	
De almejas	12,95€
Mézcum de lechugas, rabanitos, alga wakame, pipas, vinagreta de su jugo y wasabi.	
Burrata	12,95€
Cubierta de pesto de albahaca, base de confitura de tomates, frutos secos y rucula.	

## ENTRANTES FRÍOS

Tingana de ensaladilla	8,95€
De mejillones en escabeche, mayonesa de huevo frito y patatas paja.	
Hummus de garrofon	8,95€
Con miel, aceite de romero y pan naam.	
Carpaccio	14,95€
Carpaccio de solomillo de ternera, lascas de queso nacional, rúcula, salsa Harry bar y polvo de kikos.	
Tartar de atún Yellow Finn	14,95€
Sobre crema de aguacate, alga wakame, salsa de soja y sésamo.	
Paletilla de jamón Ibérico de cebo	16,95€
Con pan tostado y tomate rallado.	
Esgarraet	11,95€
De pimiento rojo, bacalao seco, mojama, olivas negras y sus tostas.	
Servicio de pan tostado	4,95€
Con alioli de la casa y aceituna aliñadas en casa.	

## ENTRANTES CALIENTES

Bravas Mallorquinas	8,50€
Con crema de sobrasada, miel y queso de cabra.	
Croqueta artesana	3€
De jamón ibérico.	
Croquetón artesano	3,5€
De bogavante.	
Buñuelos	11,95€
Artesanos de bacalao con alioli y membrillo.	
Pulpo parrilla	17,95€
Sobre patatas revolconas al pimenton de la Vera y aceite de brasa.	
Calamar Patagónico	12,95€
Plancha sobre parmentier y salsa mery de cebollino y cacahuete.	
Alcachofas en flor	7,95€
Plancha sobre puré de patata, jamon iberico y mayonesa trufada. 2 ud.	
Cazuela de gambones	11,95€
Al ajillo con un toque de guindilla.	

## PASTAS Y GRATINADOS

Rigatoni	11,95€
Salteado con salsa Ragú a boloñesa.	
Lasaña	11,95€
Gratinada de espinacas, queso gorgonzola y nueces	
Canelon de carrillera	12,95€
Con bechamel trufada y queso curado.	

## ARROCES

De secreto	14,95€
Boletus y ajos tiernos (seco o meloso).	
Del senyoret	15,95€
Rape, calamar, gambón y fumet marinero (seco o meloso).	
De carrillera de ternera	15,95€
Alcachofas confitadas y batxoqueta fresca (seco o meloso).	
Negro del senyoret	15,95€
Rape, calamar y gambón sofrito de tinta de calamar y fumet marinero.	
Al horno en paella	14,95€
A nuestro estilo con caldo de puchero.	
Fideua de Gandia	17,95€
Gamba roja ,cigala , rape y calamar.	
Paella de pato	17,95€
Confit de pato desmigado, boletus y foie (seco o meloso) <i>Ganadora primer premio concurso de paellas OREA.</i>	
Paella de bogavante	21,95€
(Seco o meloso). <i>Mínimo 2 personas, precio por persona.</i>	

## PESCADOS Y CARNES

Bacalao gratinado	14,95€
Con muselina de ajo sobre pisto de verduras.	
Merluza al horno	14,95€
Patata panadera y gulas Bilbaína.	
Taco de salmón	14,95€
Hummus de remolacha, bouquet de mézcum y Cherry salteado.	
Tataki de atún	14,95€
Yellow fin sobre piquillos asados estilo "vasco" y migas de panku crujiente.	
Contra de pollo	13,95€
Marinado a la parrilla con puré roto y mayonesa trufada.	
Secreto de cerdo duroc	13,95€
A la parrilla sobre puré de patata y salsa criolla.	
Carrillera de ternera	14,95€
Glaseada sobre crema de apionabo.	
Burger ibérica de ternera	14,95€
Queso curado, huevo , jamon 50% raza ibérica y mayonesa al tartufo.	
Solomillo de vaca a la parrilla con foie	21,95€
Sobre parmentier de patata y pure de manzana.	