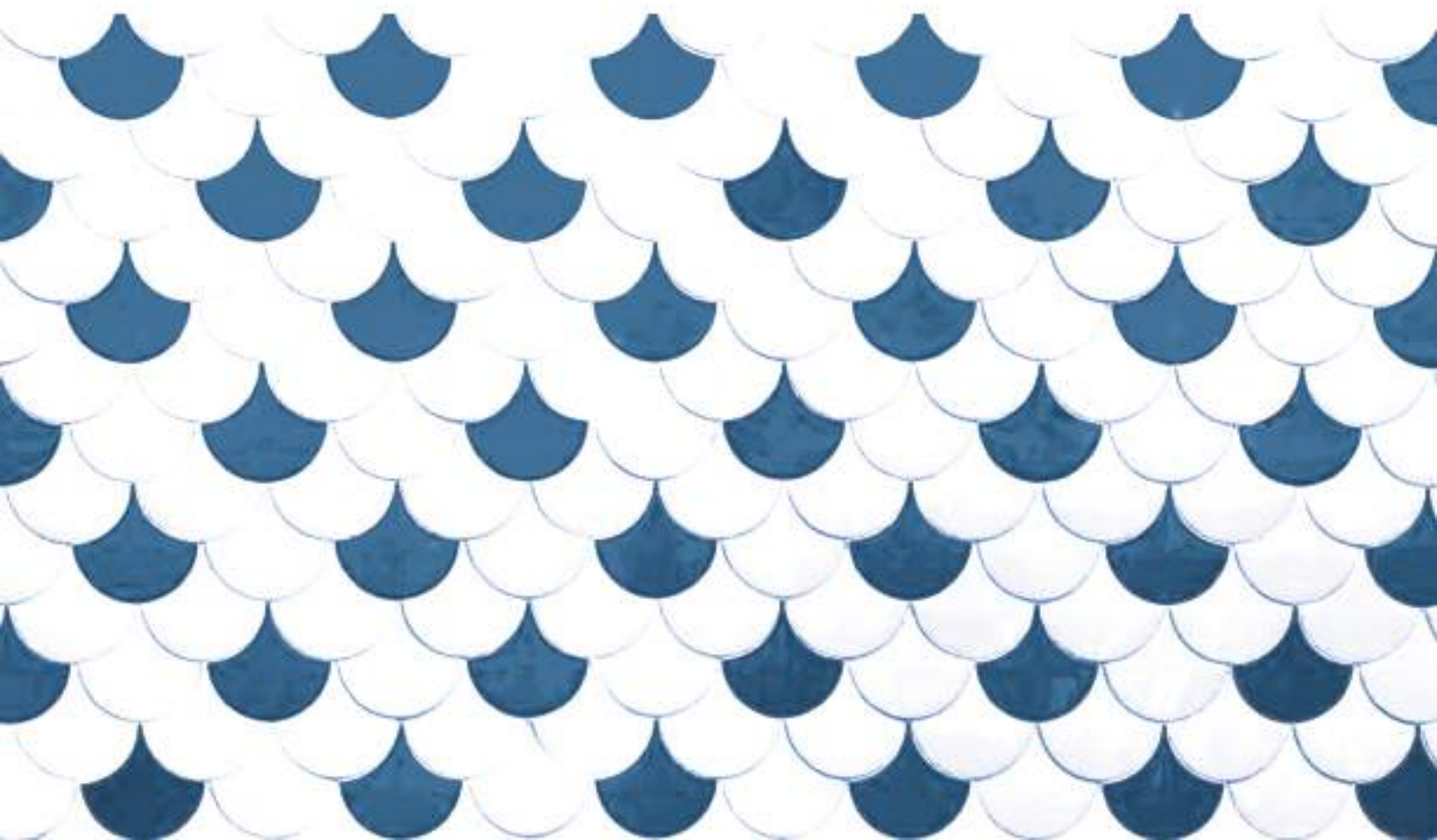


LA XERNA

DEL MAR



Tradició gastronòmica des de 1974



La mar Mediterrània, eixa mar tan nostra, que ens aporta multitud de sensacions i emocions.

Eixa mar que ens apropa a la natura més ferma i sincera i ens regala tresors com la benvolguda gamba roja.

L'herència mil·lenària de les diferents cultures que han tingut la mar com a referent arriba a La Xerna del Mar de la mà de la nostra barca.

T'animem a provar la nostra cuina. Eixa cuina que homenatja la cultura més propera, amb productes de la mar i muntanya, i que evoluciona i avança amb les tècniques culinàries més punteres.

Deixa't seduir per aromes, sabors i olors que et transportaran directament a la càlida i acollidora mar Mediterrània.



ALÉRGENOS

ALLERGENS- ALLERGENE - ALLERGÈNES



Gluten



Crustáceos
Crustacean
Krustentiere
Crustacés



Huevos
Eggs
Eier
Œufs



Pescado
Fish
Fisch
Poisson



Cacahuètes
Peanuts
Erdnüsse
Cacahuètes



Soja
Soy
Soja
Soja



Lácteos
Dairy
Milchprodukte
Laitiers



Frutos de cáscara
Nuts
Trockenfrüchte
Fruits à coque



Apio
Celery
Sellerie
Céleri



Mostaza
Mustard
Senf
Moutarde



Sésamo
Sesame
Sesam
Sésame



Moluscos
Molluscs
Weichtiere
Mollusques



Altramuces
Lupins
Kerne der Süßlupine
Grains de lupin jaune



Dióxido de azufre y sulfitos
Sulfur dioxide and sulphites
Schwefeldioxid und Sulfite
Dioxyde de soufre

**Consúltenos por los alérgenos - Ask us about allergens
Fragen Sie uns nach Allergenen - Demandez-nous des allergènes.*

**1º premio en el IV Concurso Mejor Tapa de la Comunitat Valenciana
"Donut de Gamba Roja de Dénia y bleda"**

1st prize of the IV best tapa contest in the Valencian Community.
1. Preis im 4. Wettbewerb für die beste Tapa der Valencianischen Gemeinschaft.
1er prix du IV concours de la meilleure « tapa » de la Communauté Valencienne



ENTRANTES

STARTERS - VORSPEISEN - ENTRÉES

FRÍOS - COLD - KALTEL - FROIDES

Ensalada La Xerna     12,50€

Gamba roja, queso fresco, membrillo, zanahoria, aguacate y mango
Salat La Xerna: Red Prawns, fresh cheese, quince, carrots, avocado and mango.
Salat La Xerna: Rote Garnelen, Fischkäse, Quitte, Karroten, avocado unce Mango.
Salade La Xerna: Crevettes rouges, fromage frais, coing, carotte, avocat et mangue.

Ensalada de Queso de Cabra     11,50€

Lechuga variada, tomate, frutos secos, rúcula, reducción de balsámico, pistacho y miel
Goat cheese salad: mixed leaves, tomato, nuts, balsamic reduction, pistachio and honey.
Ziegenkäsesalat: Grüner salat, Tomaten, Trocknfrüchte Balsamische Reduction, Pistazien und Honig.
Salade de chèvre: Variétés de laitue, tomate, fruit secs, roquette, réduction de vinaigre balsamique, de pistaches et de miel.

Ensalada valenciana *Lechuga variada, cebolla roja, tomate y atún.*  10,50€

Mixed leaves, tomato, tuna and red onion.
Grüner salat, Tomaten, Thunfisch und Rote Zwiebeln.
Salade valencienne: Variétés de laitue, oignon rouge, tomate et thon.

Tomate de temporada, salazones de La Marina y encurtidos 14,50€

Seasonal tomato, salted fish from La Marina and pickles.
Tomaten der Saison, gesalzener Fisch aus La Marina und Eingemachte.
Tomate de saison, poisson salé de La Marina et cornichons.

Crujiente de pan brioche con higos, foie y reducción de Moscatel *(En temporada)* 16,00€

Crispy brioche bread with figs, foie gras and muscatel reduction.
Knuspriges Briochebrot mit Feigen, Gänseleber und Muskatellerreduktion (in der Saison)
Pain brioché croustillant aux figues, foie gras et réduction de muscat (Selon saison)

Carpaccio de Gamba Roja de Dénia  16,50€

Red prawn carpaccio - Rotes Garnelen-Carpaccio - Carpaccio de crevettes rouges de Dénia

Ceviche de pescado 14,50€

Fish ceviche - Fisch Ceviche - Ceviche de poisson

Tartar de atún   18,00€

Tuna tartare - Thunfisch-Tarta- Tartare de thon

Tomate de temporada, salazones de La Marina y encurtidos

Seasonal tomato, salted fish from La Marina and pickles.

Tomaten der Saison, gesalzener Fisch aus La Marina und Eingemachte.

Tomate de saison, poisson salé de La Marina et cornichons.



Ensaladilla La Xerna    8,50€
Mixed vegetables, tuna, egg and mayonannaise salad.
Salat mit Gemischtem Gemüse, Thunfisch, Ei und Mayonnaise
Salade russe La Xerna

Espenecat con bacalao 12,50€
Grilled chilled mediterranean vegetables with smoked cod.
Espenecat Gegrilltes Mediterranes Gemüse mit Kabeljau
Espenecat (salade de poivron rouge et d'aubergine rôtis au four avec morue émietée et huile d'olive)

Tabla de Ibéricos con queso Manchego 18,50€
Iberian cured meats whit Manchego cheese.
Verschiedene Iberischer Würste mit Manchego-Käse
Table de charcuteria ibérique et fromage Manchego.






Gazpacho de frutas 6,50€
Vegetable and fruis soup - Gemüse und Früchte Suppe - Gaspacho de fruits

Steak tartar18,50€
Steak tartare - Tatarsteak - Steak tartare

**Pan i allioli 1,80€ (por persona y unidad) - Bread and aioli 1,80€ (per person and unit)*
Brot und alioli 1,80€ (pro person und einheit Berechnet) - Pain et aioli (par personne et par unité)

ENTRANTES STARTERS - VORSPEISEN - ENTRÉES

CALIENTES - HOT - HEISSE - CHAUDES

Figatell de sepia casero con alga wakame y frutos secos     14,50€
"Figatell" Cuttlefish mini-burger with wakame seaweed and nuts.
"Figatell" Hansgemachte Tintenfisch Frikadelle mit Wakame-Algen und Nüssen
Figatellu à la seiche fait maison aux algues wakame et noix

Gambita roja de Dénia al ajillo   18,50€
Dénia red prawn (cooked with oil and garlic)
Dénia rote Garnelet mit Knoblauch in Öl Gekocht
Crevettes de Dénia à l'ail



Figatell de sepia casero con alga wakame y frutos secos

"Figatell" Cuttlefish mini-burger with wakame seaweed and nuts.

"Figatell" Hausgemachte Tintenfisch Frikadelle mit Wakame-Algen und Nüssen

Figatellu à la seiche fait maison aux algues wakame et noix

- Calamar pequeño a la andaluza**  13,50€
Fried baby squid - Gegrillter baby tintenfisch - Petit calamar « à la andaluza »
- Calamar a la plancha**  14,50€
Grilled squid - Gegrillter Tintenfisch - Calamar grillé à la plancha
- Variado de croquetas**      10,50€
Varied croquettes - Abwechslungsreiche Kroketten - Assortiment de croquettes
- Escabeche del día** 9,50€
Marinade - Marinade - Escabèche de poisson du jour
- Pulpo braseado con parmentier de patata y boniato**  16,50€
*Grilled octopus with potato and sweet potato parmentier.
 Geschmorter Oktopus mit Kartoffel und Süßkartoffel parmentier
 Poulpe braisé avec parmentier de pomme de terre et patate douce.*
- Sepia a la plancha con su picadeta** 14,50€
Grilled cuttlefish - Gegrillter Tintenfisch - Seiche grillée à la plancha accompagné d'un hachis d'ail et persil
- Pulpo seco** 16,50€
Flamed grilled sundried octopus gegrillter - Sonnengetrockneter Oktopus - Poulpe séché à la flamme
- Sepionet en su tinta** 15,50€
Small cuttlefish with ink - Kleiner Tintenfische in eigener Tinte - Sepionet (petite seiche) à l'encre
- Pescadito de la bahía**  14,50€
Local Fried little fish - Gemischte frittierte Meeresfrüchte - Petits poissons de la baie.
- Mejillones o clochinas al vapor** 9,90€
Steamed Mussels - Gedämpfte miesmuscheln - Moules ou clochinas (moules valenciennes) à la vapeur
- Donut de Gamba Roja de Dénia y bleada**  5,00€/und
*Denia red prawn and chard doughnut.
 Roten Garnelen sus Dénia und Mangold Donut
 Beignet aux crevettes rouges de Denia et brèdes*

Pulpo braseado con parmentier de patata y boniato

Grilled octopus with potato and sweet potato parmentier.

Geschmorter Oktopus mit Kartoffel und Süßkartoffel parmentier

Poulpe braisé avec parmentier de pomme de terre et patate douce.



COCAS

Coca Mallorca   6,80€

*Cebolla caramelizada, sobrasada Mallorca y queso de cabra.
Caramelized onion, Majorcan sausage and goat cheese.
karamellierte Zwiebeln, Mallorquinische Paprikawurst und Ziegenkäse.
Oignons caramélisées, soubressade de Majorque et fromage de chèvre.*

Coca Alicantina   6,80€

*Morcilla, cebolla, miel y piñones.
Black pudding, onion, honey and pine nuts.
Blutwurst, Zwiebeln, Honig und Pinienkerne.
Boudin, oignon, miel et pignons*

Coca Sangatxo   6,80€

*Tomacat y Sangatxo.
Mixed vegetables and fish.
Gemischtes Gemüse und Fisch.
Tomacat (salade de poivrons, tomate et aubergine rôtis au four) et sangacho (poisson).*

Coca La Marina   6,80€

*Anchoa, aceite y sal.
Anchovy, olive oil and salt.
Anschovy, Oliven Öl und Salz.
Anchois, huile et sel.*

Coca de foie con cebolla asada, peras al ron y piñones tostados   8,80€

*Foie coca with roasted onion, pears in rum syrup and toasted pine nuts.
Coca aus Foie mit gerösteten Zwiebeln, Birnen mit Rum und gerösteten Pinienkernen
« Coca » de foie aux oignons rôtis, poires au rhum et pignons grillés*



Coca de foie con cebolla asada, peras al ron y piñones tostados

Foie coca with roasted onion, pears in rum syrup and toasted pine nuts.

Coca aus Foie mit gerösteten Zwiebeln, Birnen mit Rum und gerösteten Pinienkernen

« Coca » de foie aux oignons rôtis, poires au rhum et pignons grillés



CARNES A LA BRASA

MEATS TO THE EMBER - GEGRILLTES FLEISCH VIANDES À LA BRAISE

CARNE AL CORTE - MEAT TO THE COURT - FLEISCH AUF DEM GERICHT - VIANDE À LA DÉCOUPE

Chuletón (45 días de maduración) **60,00€/kg**

Grilled T-bone steak - T-Bone Steak gegrillt - Côte de bœuf (45 jours de maturation)

Solomillo de ternera **22,50€**

Fillet of beef - Rinderfilet - Filet de veau

Chuletitas de cordero **18,50€**

Grilled lamb chops - Gegrillte Lammkoteletts - Côtelettes d'agneau

Hamburguesa Black Angus  **14,50€**

Angus black Hamburger - Angus Hamburger (Rindfleisch) - Steak haché Black Angus

Pollo picantón a la brasa **12,50€**

Grilled small chicken - Gegrilltes kleines Huhn - Coquelet à la braise

**Todos los platos se sirven con guarnición. - All dishes are served with garnishes.*



PESCADOS

FISH - FISCH - POISSONS

Lubina  18,50€
Sea bass - Seebarsch - Loup de mer

Corvina  18,00€
Corvina - Courbine

Atún rojo  23,50€
Red tuna - Roter Thunfisch - Thon rouge

Pescado de lonja (del día)  22,50€
Fish from the fish market (Daily) - Fisch vom Fischmarkt (Täglich) - Poisson du Marché (du jour)

**Todos los platos se sirven con guarnición. - All dishes are served with garnishes. - Alle Gerichte werden mit Beilagen serviert.
- Tous nos plats sont accompagnés de garniture.*



DELICIAS DEL MAR

DELICIOUS SEAFOOD - DELICIOUS SEAFOOD - DÉLICIES DE LA MER

Gamba Roja de Dénia *Denia Prawn - Rote Garnelen - Crevettes rouges de Dénia*  

nº1**Precio según mercado y por encargo/ Price according to market, made to order / Preis nach Markt, mass angefertigt/ Prix selon marché sur commande**

nº2 (100gr 2 unds. aprox.- 100gr 2 units approx.- 100gr 2 Einheiten ungefähr - 100gr 2 unités environ).....**17€**

Cigala de Dénia (200gr. 2 aprox.)  **24,00€**

Denia Langoustine (200gr. 2 approx.)

Denia Kaisergranat (200gr. 2 Einheiten ungefähr)

Langoustine de Dénia (200g. 2 unités environ)

Mero (1Kgr.) **60,00€**

Grouper (1Kgr.) - Zackenbarsch (1Kgr.) - Mérrou (1Kgr.)

Cherna (Mero) (1Kgr.) **58,00€**

"Cherna" Grouper (1Kgr.) - "Cherna" Zackenbarsch (1Kgr.) - Cherna (Mérrou) (1Kgr.)

Langosta de Dénia (100gr.) **14,00€**

Denia Lobster (100gr.) - Denia Languste (100gr.) - Languste de Dénia (100gr.)

Dentol (1Kgr.) **58,00€**

Dentex fish (1Kgr.) - Dentex fish (1Kgr.) - Dentol (mérrou) (1Kgr.)

Dorada salvaje (1Kgr.) **55,00€**

Sea bream (1Kgr.) - Sea bream (1Kgr.) - Daurade sauvage (1Kgr.)

Lubina (1Kgr.) **55,00€**

Sea bass (1Kgr.) - Sea bass (1Kgr.) - Loup de mer (1Kgr.)

Gallo San Pedro (1Kgr.) **58,00€**

Jhon Dory (1Kgr.) - Jhon Dory (1Kgr.) - Saint-pierre (1Kgr.)

Rodaballo (1Kgr.) **58,00€**

Turbot (1Kgr.) - Turbot (1Kgr.) - Turbot (1Kgr.)

Besugo Red Sea bream (1Kgr.) **58,00€**
Red Sea bream (1Kgr.) - Red Sea bream (1Kgr.) - Dorade rose (1Kgr.)

Ostras Gillardeau **4,00€/u**
Oysters Gillardeau - Oysters Gillardeau - Huîtres Gillardeau

Pescado y Marisco procedente de la lonja de Dénia. Disponibilidad del Pescado, según mercado. - Fish and seafood from the Dénia fish market. Fish availability, according to market. - Fisch und Meeresfrüchte vom Denia-Fischmarkt. Fischverfügbarkeit je nach Markt. - Poissons et fruits de mer du marché aux poissons de Denia. Disponibilité du poisson, selon le marché.



ARROCES

RICE - REIS - RIZ

Min. 2 Personas - Precio por persona. **Min. 2 People** - Price per person.
Min. 2 Person - Preis pro Person. **Min. 2 Personnes** - Prix par personne.

SECOS - DRIED - GETROCKNETER - SECS

Paella Valenciana..... **16,50€**

Valencian paella - Valencianische Paella - La paella valencienne

Paella mixta de la casa    **18,50€**

Mixed paella - Gemischte Paella - Paella mixte maison

Paella de verduras..... **14,50€**

Vegetable paella - Paella mit Gemüse - Paella aux légumes

Arroz del Señoret    **14,50€**

"Senyoret" rice with cuttlefish, fish and peeled shrimp

Reis mit Tintenfisch, weißem Fisch und geschälten Garnelen

Riz du "Señoret" (Morceaux de poissons et fruits de mer pelés)

Arroz con costillas, espárragos trigueros y habitas baby..... **16,50€**

Rice with pork ribs, asparagus and baby beans

Reis mit Schweine Rippen, spargel und baby Bohnen

Riz aux côtelettes, asperges sauvages et fèves nouvelles

Arroz a banda o Arroz negro   **13,50€**

Rice with fish broth or black rice - Reis Mit Fischbrühe oder schwarzer Reis - Riz "a banda" (au fumet de poisson) ou Riz noir (à l'encre de seiche)

Paella de marisco    **20,00€**

Seafood paella - Paella mit Meeresfrüchten - Paella au fruits de mer

MELOSOS - BROTH - BRÜHEN - DANS SON JUS

Arroz con cigalitas y espárragos verdes   **18,00€**

Brothy rice with langoustine and green asparagus

Reis mit Fischbrühe gekocht mit Langoustine und grünem spargel

Riz aux langoustines et asperges vertes

Arroz con pato, ajos tiernos y boletus.....18,00€

Brothy rice with duck, spring garlic and boletus

Reis mit Ente, Knoblauch und Steinpilz

Riz au canard, ail nouveau et boletus

Arroz con bogavante  22,50€

Brothy rice with lobster - Reis in Fischbrühe gekocht mit Hummer - Riz au homard



FIDEUÁ

Mín. 2 Personas - Precio por persona. **Min. 2 People** - Price per person.
Mind. 2 Person - Preis pro Person. **Min. 2 Personnes** - Prix par personne.

Fideuá de pato y foie  **18,50€**

Duck and foie fideua - Fideua mit ente und foie - Fideua au canard et foie

Fideuá de pescado y marisco    **16,50€**

Fideua (noodles) cooked with fish and seafood

Fideua (dicke Nudeln) mit Meeresfrüchten un Fisch

Fideuà (Nouilles) au poisson et aux fruits de mer

Fideuá de pulpo con verduras de temporada   **16,50€**

Fideua (noodles) cooked with octopus and seasonal vegetables

Fideua gekocht mit Oktopus un saisonalen Gemüse

Fideuà (Nouilles) au poulpe et aux légumes de saison



LLANDETA

Mín. 2 Personas - Precio por persona. **Min. 2 People** - Price per person.
Mind. 2 Person - Preis pro Person. **Min. 2 Personnes** - Prix par personne.

De bogavante y rape (base de patata y variedad de pescado de lonja)   **24,50€**

Lobster and monkfish (potato base and variety of fish from the market)

Hummer und Seeteufel (Kartoffelbasis und verschiedene Fischarten vom Markt)

Homard et lotte (base de pommes de terre et variété de poissons du marché)

MENÚ INFANTIL

CHILDREN'S MENU - KINDERMENÜ - MENU ENFANT

Librito de pechuga de pollo con jamón York y queso  **9,50€**

Chicken Cordon blue

Panierte Hähnchenbrust mit gekochtem Schinken und Käse

Blanc de poulet farci de jambon blanc et fromage

Nuggets con patatas **9,50€**

Chicken nuggets and chips - Nuggets mit Pommes Frites - Nuggets et frites

Macarrones con tomate* **9,50€**

Macaroni with tomato - Makkaroni mit Tomaten - Macaronis aux tomates

**Opción de pasta sin gluten. Gluten-free pasta option. Option de pâtes sans gluten. Glutenfreie Pasta-Option*



POSTRES

DESSERTS - NACHTISCH - DESSERTS

Tarta de queso manchego    **6,80€**

La Mancha Cheesecake - Manchego-Käsekuchen - Gâteau au fromage Manchego

Tarta de calabaza con chocolate    **6,80€**

Pumpkin pie's by chocolate - Kürbiskuchen mit Schokolade - Tarte à la citrouille et au chocolat

Brownie con helado de vainilla     **6,50€**

Brownie, vainilla icecream with cookies

Brownie, vainilla Eiscreme mit Plätzchen

Brownie et boule de glace à la vanille et cookies

Fruta de temporada **5,50€**

Season's fruit - Obst der Saison - Fruits de saison

Crepes de tres chocolates con helado de vainilla    **6,80€**

Three chocolate crepes and vanilla ice cream

Drei Schokoladenkrepps und Vanilleeiscreme

Crêpes aux trois chocolats et boule de glace à la vanille

Torrija de pan brioche caramelizado con helado de leche merengada (para compartir)
(15 min de espera)    **9,80€**

Caramelized brioche bread torrija with meringue milk ice cream (for sharing) (15-minute hold time)

Karamellisiertes Brioche Toast mit Baiser-Milch-Eiscreme (zum Teilen) (15 Minuten warten)

Pain perdu brioché caramélisé et glace au lait meringué (à partager) (15 min d'attente)

Coulant de chocolate con leche. Helado de nueces pecanas y caramelo salado (10 min de espera)     **8,50€**

Chocolate milk coulant with pecan nuts and salted caramel ice cream (10-minute hold time)

Coulant aus Milkschokolade mit Pekannüssen Eiscreme und gesalzenem Karamell (10 Minuten warten)

Coulant au chocolat au lait accompagné avec de la glace aux noix de pécan et caramel beurre salé (10 min d'attente)

Torrija de pan brioche caramelizado con helado de leche merengada

Caramelized brioche bread torrija with meringue milk ice cream

Karamellisiertes Brioche Toast mit Baiser-Milch-Eiscreme

Pain perdu brioché caramélisé et glace au lait meringué





La Xerna

DEL MAR

*C/ Sandunga nº50 · 03700 · Dénia (Alicante)
T. 966 488 822 · www.laxernadelmar.com*

