

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, Trockmfrüchte 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.
Kruspriges Briochebrot mit Feigen, Gänseleber und Muskatellerreduktion (in der Saison)
Pain brioché croustillant aux figes, 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



Fish ceviche - Fisch Ceviche - Ceviche de poisson

14,50€

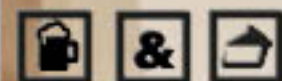
Tartar de atún







18,00€

Tuna tartare - Thunfisch-Tarta- Tartare de thon

BIRRA



TORRIJA

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



Espencat con bacalao  12,50€
Grilled chilled mediterranean vegetables with smoked cod.
Espencat Gegrilltes Mediterranes Gemüse mit Kabeljau
Espencat (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 tartar 18,50€
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      16,50€
"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

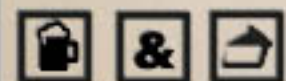
BIERA



TORRIJA



- Calamar pequeño a la andaluza**   13,50€
 Fried baby squid - Gegrillter baby tintenfisch - Petit calamar « à la andaluza »
- Calamar a la plancha**   18,50€
 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**   18,50€
 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**  16,50€
 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**  16,50€
 Small uttlefish 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**   **GLUTEN** 5,00€/und
 Denia red prawn and chard doughnut.
 Roten Garnelen sus Dénia und Mangold Donut
 Reigne aux crevettes rouges de Denia et brèdes

BIRRA



TORRIJA

COCAS

Coca Mallorquina   6,80€

Cebolla caramelizada, sobrasada Mallorquina y queso de cabra.

Caramelized onion, Majorcan sausage and goat cheese.

karamellisierte Zwiebeln, Mallorquinische Paprikawurst und Ziegenkäse.

Oignons caramélisés, 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





BIRRA



TORRIJA

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.



BIRRA



TORRIJA

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) **19€**

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.) - Mérou (1Kgr.)

Cherna (Mero) (1Kgr.)



58,00€

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

Langosta de Dénia (100gr.)



14,00€

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

Dentol (1Kgr.)



68,00€

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



68,00€

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

Rodaballo (1Kgr.)




68,00€

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

BIRRA



TORRIJA

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.




BIRRA






TORRIJA

FIDEUÁ

Min. 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€

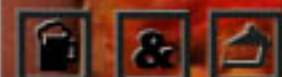
Fideua (noodles) cooked with octopus and seasonal vegetables

Fideua gekocht mit Oktopus un saisonalen Gemüse

Fideuà (Nouilles) au poulpe et aux légumes de saison






BIRRA



TORRIJA

LLANDETA

Min. 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)    28,50€
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

Nugguets 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




BIRRA




TORRIJA

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    **y FRUTOS SECOS** 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)*

BIRRA



TORRIJA