

Para abrir boca

TO WHET YOUR APPETITE - ZUM APPETIT ANREGEN - POUR OUVRIR L'APPÉTIT

Carpaccio de ventresca de atún curada "Jamón del mar" 24,50€

Cured tuna belly carpaccio 'Ham of the sea'

Carpaccio von gepökeltem Thunfischbauch 'Schinken des Meeres'

Carpaccio de ventre de thon mariné 'Jambon de la mer'



Jamón ibérico 100% 28,00€

100% Iberian ham - 100% iberischer Schinken - Jambon ibérique 100%

Pulpo seco 19,50€

Flamed grilled sundried octopus gegrillter - Sonnengetrockneter Oktopus - Poulpe séché à la flamme



Tellinas 18,50€

Coquina clams - Plattmuscheln (Tellmuscheln) - Tellines



Ostras Gilardeau nº2 4,80€

Oysters Gilardeau - Oysters Gilardeau - Huîtres Gilardeau



Escabeche tradicional de la Lonja de Dénia 16,50€

Traditional marinade from Dénia's fish market

Traditioneller Escabeche vom Fischmarkt in Dénia

Escabèche traditionnel du marché aux poissons de Dénia



Donut de Gamba Roja de Dénia amb bleda (1er premio Concurso Mejor Tapa de la Comunitat Valenciana) 5,50€

Dénia red prawn and chard doughnut (1st prize of the IV best tapa contest in the Valencian Community)

Roten Garnelen aus Dénia und Mangold Donut (1. Preis im 4. Wettbewerb für die beste Tapa der Valencianischen Gemeinschaft)

Beignet aux crevettes rouges de Dénia et brèdes (1er prix du IV concours de la meilleure « tapa » de la Communauté Valencienne)



Coca de foie y manzana asada 12,50€

Compota de manzana granny Smith, cebolla asada, foie y piñones.

Coca with foie and roasted apple: Granny Smith apple compote, roasted onion, foie, and pine nuts.

Coca mit Foie und gebackenem Apfel: Granny-Smith-Apfelkompott, gebackene Zwiebel, Foie und Pinienkerne.

Coca au foie et pomme rôtie: Compote de pomme Granny Smith, oignon rôti, foie et pignons de pin.



Coca de bonito en semi salazón y tomates confitados 12,50€

Bonito en semi salazón, encurtidos, guindilla y tomates confitados.

Coca with semi-cured bonito and confit tomatoes: Semi-cured bonito, pickles, chili and confit tomatoes

Coca mit halb gesalzenem Bonito und konfierten Tomaten: Halb gesalzener Bonito, Essiggurken, Chili, und konfierte Tomaten. - Coca au bonite semi-salé et tomates confites: Bonite semi-salé, cornichons, piment, tomates confites.



Brioche de steak tartar con yema curada 24,50€

Brioche with steak tartare and cured yolk.

Brioche mit Steak Tartare und gepökeltem Eigelb.

Brioche avec steak tartare et jaune d'œuf curé.



BIRRA



TORRIJA

Mirando al mar y a nuestra huerta

LOOKING AT THE SEA AND OUR ORCHARD - BLICK AUF DAS MEER UND
UNSEREN GEMÜSEGARTEN - EN REGARDANT LA MER ET NOTRE JARDIN

Ensalada La Xerna..... 18,50€

Selección de brotes tiernos, gamba roja, mango, membrillo, aguacate, zanahoria, queso fresco, tomate cherry y salsa de mostaza.

La Xerna Salad: Selection of tender shoots, red shrimp, mango, quince, avocado, carrot, fresh cheese, cherry tomato, and mustard sauce. - La Xerna Salat: Auswahl zarter Sprossen, Roter Garnele, Mango, Quitten, Avocado, Karotte, Frischkäse, Kirschtomate und Senfsauce. - Salade La Xerna: Sélection de jeunes pousses, crevette rouge, mangue, coing, avocat, carotte, fromage frais, tomate cerise et sauce moutarde.



Ensalada de queso de cabra, peras al ron caramelizadas y frutos secos..16,50€

Queso de cabra, selección de brotes tiernos, frutos secos, pera caramelizada al ron, vinagreta en su jugo y frutos rojos.

Goat cheese salad with rum-caramelized pears and nuts: Goat cheese, selection of tender shoots, nuts, rum caramelized pear, vinaigrette of its juice, and red fruits. - Ziegenkäsesalat mit Rum-karamellisierten Birnen und Nüssen: Ziegenkäse, Auswahl zarter Sprossen, Nüsse, Rum karamellierte Birne, Vinaigrette ihres Safts und Beeren.- Salade de fromage de chèvre avec poires caramélisées au rhum et noix: Fromage de chèvre, sélection de jeunes pousses, noix, poire caramélisée au rhum, vinaigrette de son jus et fruits rouges.



Tomate de temporada, salazones de la Marina y encurtidos 18,50€

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.



Carpaccio de Gamba Roja de Dénia 22€

Red prawn carpaccio

Rotes Garnelen-Carpaccio

Carpaccio de crevettes rouges de Dénia



Ceviche de corvina..... 18,50€

Sea bass ceviche

Seezungen-Ceviche

Ceviche de bar



Tartar de atún rojo estilo asiático 22,50€

Asian-style red tuna tartare

Rotes Thunfischtartar im asiatischen Stil

Tartare de thon rouge de style asiatique

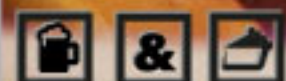


*Pan i allioli 2,40€ (por persona y unidad)

Bread and aioli 2,40€ (per person and unit) - Brot und alioli 2,40€ (pro person und einheit Berechnet)

- Pain et aioli 2,40€ (par personne et par unité)

BIRRA



TORRIJA

Entre fogones

BEHIND THE STOVE - ZWISCHEN DEN HERDPLATTEN - ENTRE LES FOURNEAUX

Fritura de la Lonja de Dénia (según mercado) 28,50€

Fried fish from Dénia's fish market (according to market)

Frittierte Fische aus dem Markt von Dénia (je nach Markt)

Friture de la criée de Dénia (selon le marché)



Figatell de sepia con alga wakame, salsa de frutos secos y mahonesa cítrica 18,50€

Cuttlefish mini-burger with wakame seaweed, nut sauce and citrus mayonnaise.

Hansgemachte Tintenfisch Frikadelle mit Wakame-Algen, nussauce und Zitronenmayonnaise.

Figatellu à la seiche fait maison aux algues wakame, sauce aux fruits secs et mayonnaise citronnée.



Pulpo braseado y parmentier de patata y boniato 20,50€

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.



Kokotxas de bacalao "el barquero" confitadas, su pil pil y piquillos a la brasa 26,50€

"Kokotxas" cheek of cod 'el barquero' confit, served with its pilpil sauce and grilled piquillo peppers.

Kabeljauwangen 'el barquero' confiert, serviert mit seiner Pilpilsauce und gegrillten Piquillo-Paprika.

Cocochas de morue 'el barquero' confites, servies avec leur sauce pilpil et poivrons piquillo grillés.



Gamba Roja de Dénia al ajillo 20€

Dénia red prawn (cooked with oil and garlic).

Rote Garnele aus Dénia mit Knoblauch in Öl Gekocht.

Crevettes de Dénia à l'ail.



Sepionet en su tinta y tomacat tradicional de La Marina 22,50€

Small cuttlefish in its ink served with traditional La Marina ratatouille.

Kleine Tintenfische in ihrer Tinte serviert mit traditionellem La Marina Ratatouille.

Petites seiches dans leur encre servies avec une ratatouille traditionnelle de La Marina.



Calamar pequeño a la andaluza 18,50€

Crispy Andalusian-Style Baby Squid

Knusprig frittierte Baby-Tintenfische nach andalusischer Art

Petits calamars croustillants à l'andalouse



Canelón de marisco y bisqué de bogavante 20€

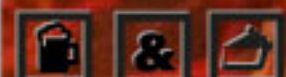
Seafood cannelloni with lobster bisque.

Meeresfrüchte-Cannelloni mit Hummerbisque.

Cannelloni de fruits de mer avec bisque de homard.



BIRRA



TORRIJA

Gamba Roja de Dénia

Dénia Prawn
Rote Garnelen aus Dénia
Crevettes rouges de Dénia

Delicias de nuestro mar: hervidas, a la plancha y en sartén

DELIGHTS FROM OUR SEA: BOILED, GRILLED, AND PAN-SEARED
LECKEREIEN AUS UNSEREM MEER: GEKOCHT, GEGRILLT UND IN DER PFANNE GEBRATEN
DÉLICES DE NOTRE MER : BOUILLIES, GRILLÉES ET POÊLÉES



Gamba Roja de Dénia nº2..... 1Kg/240€
Dénia Prawn - Rote Garnelen aus Dénia - Crevettes rouges de Dénia

Cigala de Dénia..... 1Kg/160€
Dénia Langoustine (240gr. 2 approx.)
Dénia Kaisergranat (240gr. 2 Einheiten ungefähr)
Langoustine de Dénia (240g. 2 unités environ)

Quisquilla de la Lonja de Dénia..... 200gr/26,00€
Small shrimps from Dénia's fish market
Garnele vom Denia-Fischmarkt.
Petites crevettes de mer du marché aux poissons de Dénia

Langosta de Dénia 1kg/180,00€
Dénia Spiny Lobster - Dénia Languste - Langouste de Dénia

Bogavante azul..... 1Kg/160,00€
Blue clawed lobster - Blauer Hummer - Homard bleu

Cloxina valenciana o mejillón a la marinera (según temporada) 14,50€
Valencian clam or sailor-style mussel (depending on the season)
Valencianische Venusmuschel oder Matrosenart-Muschel (je nach Saison)
Clovisse valencienne ou moule à la marinera (selon la saison)

Almeja fina al ajillo regadas con jerez..... 24,50€
Fine clams with garlic, drizzled with Sherry wine (Depending on the season)
Feine Muscheln mit Knoblauch, beträufelt mit Sherry-Wein (je nach Saison)
Palourdes fines à l'ail arrosées de vin de Xérès (Selon la saison)

Vieiras..... 6,50€/ud
Scallops - Jakobsmuscheln - Coquilles Saint-Jacques

BIRRA



TORRIJA

Nuestros pescados del mediterráneo

OUR MEDITERRANEAN FISH - UNSERE MEDITERRANEN FISCH
NOS POISSONS MÉDITERRANÉENS



Enteros al horno o a la sal (según mercado) 78,00€/kg

*Whole, baked or in salt. (According to market availability).
Ganz, gebacken oder in Salzkruste. (Je nach Markt).
Entiers, au four ou en croûte de sel. (Selon le marché).*

Dentón Dentex fish - Zahnbrasse - Dentol (mérrou)

Pargo Snapper - Schnapper - Vivaneau

Rodaballo Turbot - Turbot - Turbot

Gallo de San Pedro John Dory - Petersfisch - Saint-pierre

Lubina Sea bass - Branzino - Loup de mer

Al corte

Carved - Geschnitten - Découpé

Atún rojo Red tuna - Roter Thunfisch - Thon rouge 24,50€

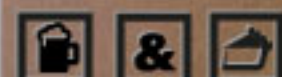
Corvina Croaker - Umberfisch - Courbine 24,50€

Lubina Sea bass - Branzino - Loup de mer 24,50€

Pescado de lonja (según mercado) 28€

*Fish from the market (according to availability)
Fisch vom Markt (je nach Verfügbarkeit)
Poisson du marché (selon disponibilité)*

BIRRA



TORRIJA

Disfruta de la jugosidad y el sabor de nuestras carnes

ENJOY THE JUICINESS AND THE FLAVOR OF OUR MEATS - GENIESSEN SIE DIE SAFTIGKEIT UND DER GESCHMACK UNSERES FLEISCHES - PROFITEZ DE LA JUTOSITÉ ET DE LA SAVEUR DE NOS VIANDES

A la brasa o a baja temperatura

*Grilled or cooked at low temperature
Gegrillt oder bei niedriger Temperatur gegart
Grillés ou cuits à basse température*

Chuletón de vaca madurada 45 días (1 kg) 78,00€/kg

45-day aged beef ribeye (1 kg)

45 Tage gereiftes Rinderribeye (1 kg)

Côte de bœuf maturée 45 jours (1 kg)

Solomillo de vaca 28€/280gr

Beef tenderloin

Rinderfilet

Filet de bœuf

Chuletas de cordero 24,50€

Lamb chops

Lammkoteletts

Côtelettes d'agneau

Picaña de pato madurada a baja temperatura en su jugo y mango caramelizado 22,50€

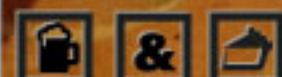
Duck picanha aged at low temperature on its juice, and caramelized mango

Enten-Picanha bei niedriger Temperatur gereift, mit eigenem Saft und karamellisiertem Mango

Picanha de canard maturée à basse température, son jus et mangue caramélisée



BIRRA



TORRIJA

Arroz de costillas,
espárragos trigueros y
habitas

with ribs, wild asparagus, and baby beans
mit Rippchen, wildem Spargel und jungen Bohnen
Riz aux côtes, asperges sauvages et fèves

Nuestra selección de arroces

OUR SELECTION OF RICE DISHES - UNSERE AUSWAHL AN REISGERICHTEN -
NOTRE SÉLECTION DE PLATS DE RIZ

En paella, arroces y fideuá

In paella, rice dishes, and fideuá
In Paella, Reisgerichten und Fideuá
En paella, plats de riz et fideuá

Arroz a banda 18,50€
Rice with fish broth - Reis Mit Fischbrühe - Riz "a banda" (au fumet de poisson)



Arroz negro 18,50€
Black rice (with squid ink) - Schwarzer Reis (mit Tintenfischfarbe) -
Riz noir (à l'encre de seiche)



Arroz del señoret 19,50€
"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 de costillas, espárragos trigueros y habitas 19,50€
Rice with ribs, wild asparagus, and baby beans - Reis mit Rippchen, wildem Spargel und jungen
Bohnen - Riz aux côtes, asperges sauvages et fèves

Arroz de verduras 19,50€
Vegetable rice - Gemüsereis - Riz aux légumes

Paella valenciana 20€
Valencian paella - Valencianische Paella - Paella valencienne

Paella de marisco 24€
Seafood paella - Meeresfrüchte-Paella - Paella aux fruits de mer



Llandeta de bogavante azul y rape (guiso tradicional con patata) 42,00€
"Llandeta" with blue lobster and monkfish (traditional stew with potato) - "Llandeta" mit
Blauhummer und Seeteufel (traditioneller Eintopf mit Kartoffeln) - "Llandeta" au homard bleu et lotte
(ragoût traditionnel avec pomme de terre)



Arroz meloso de pato, ajos tiernos y setas
 Brothy rice with duck, spring garlic and boletus
 Reis mit Ente, Knoblauch und Steinpilz
 Son jus au canard, ail nouveau et boletus



Nuestra selección de arroces

OUR SELECTION OF RICE DISHES - UNSERE AUSWAHL AN REISGERICHTEN -
 NOTRE SÉLECTION DE PLATS DE RIZ

En paella, arroces y fideuá

In paella, rice dishes, and fideuá
In Paella, Reisgerichten und Fideuá
En paella, plats de riz et fideuá

Fideuá de pescado y marisco..... 22,50€

Fish and seafood fideuá - Fideuá mit Fisch und Meeresfrüchten

Fideuá de poisson et fruits de mer



Fideuá de pato y foie 22,50€

Duck and foie fideuá - Fideuá mit Ente und Foie - Fideuá au canard et foie



Fideuá de pulpo y verduras de temporada..... 22,50€

Fideuá (noodles) cooked with octopus and seasonal vegetables - Fideuá gekocht mit Oktopus un saisonalen Gemüse - Fideuá (Nouilles) au poulpe et aux légumes de saison



Melosos

Broth - Brühen - Dans son jus

Arroz meloso de cigalitas y espárragos verdes 22,50€

Brothy rice with langoustine and green asparagus - Reis mit Fischbrühe gekocht mit Langoustine und grünem Spargel - Riz dans son jus aux langoustines et asperges vertes



Arroz meloso de pato, ajos tiernos y setas..... 22,50€

Brothy rice with duck, spring garlic and boletus - Reis mit Ente, Knoblauch und Steinpilz - Riz dans son jus au canard, ail nouveau et boletus



Arroz meloso de bogavante azul..... 38,00€

Brothy rice with blue lobster - Reis in Fischbrühe gekocht mit Blauem Hummer - Riz dans son jus au homard blue



Arroz meloso de langosta de Dénia 42,00€

Brothy rice with Dénia lobster - Reis in Fischbrühe gekocht mit Dénia-Languste - Riz dans son jus à la langouste de Dénia



BIRRA



TORRIJA

* Arroces mínimo para 2 personas. Un tipo de arroz por mesa. Precio por persona. / Rice dishes for a minimum of 2 people. One type of rice per table. Price per person. / Reisgerichte für mindestens 2 Personen. Eine Reissorte pro Tisch. Preis pro Person. / Plats de riz pour un minimum de 2 personnes. Un type de riz par table. Prix par

Endulza tu vida con nuestros postres

SWEETEN YOUR LIFE WITH OUR DESSERTS - VERSÜSSEN SIE IHR LEBEN
MIT UNSEREN NACHSPEISEN - SUCRER VOTRE VIE AVEC NOS DESSERTS

Tarta de queso de cabra artesano Pell florida 8,50€

Pell Florida artisan goat cheese cake

Pell Florida handgemachter Ziegenkäsekuchen

Gâteau au fromage de chèvre artisanal Pell Florida



Tarta de calabaza y chocolate 8,50€

Pumpkin pie's by chocolate

Kürbiskuchen mit Schokolade

Tarte à la citrouille et au chocolat



Torrija de pan brioche caramelizada con helado de leche merengada
(Para compartir) (12 min. de espera) 9,80€

Caramelized brioche bread torrija with meringue milk ice cream (for sharing) (12-minute hold time)

Karamellisiertes Brioche Toast mit Baiser-Milch-Eiscreme (zum Teilen) (12 Minuten warten)

Pain perdu brioché caramélisé et glace au lait meringué (à partager) (12 min d'attente)



Coulant de chocolate (10 min. de espera) 9,80€

Chocolate fondant (10-minute hold time)

Schokoladen Coulant (10 Minuten warten)

Coulant au chocolat (10 min d'attente)



Oblea de pan de ángel a los 3 chocolates (Para compartir) 10,50€

Thin unleavened bread with three chocolates (for sharing)

Dünnes ungesäuertes Brot mit drei Schokoladen (zum Teilen)

Pain fin sans levure aux trois chocolats (à partager)



Panacota avainillada, sorbete de maracuyá y fruta de temporada 8,50€

Vanilla panna cotta, passion fruit sorbet, and seasonal fruit

Vanille-Panna-Cotta, Maracuja-Sorbet und saisonales Obst

Panna cotta à la vanille, sorbet fruit de la passion et fruit de saison



Piña asada, malibú y helado de coco 8,50€

Grilled pineapple, Malibu, and coconut ice cream

Gegrillte Ananas, Malibu und Kokosnusseis

Ananas grillé, Malibu et glace à la noix de coco



BIRRA



TORRIJA