

Somos mar, somos sabor.

El aroma a mar y a tierra se mezcla en el ambiente del restaurante La Xerna del Mar, creando una experiencia sensorial única para los comensales. Desde el primer bocado, se puede saborear la autenticidad de la cocina tradicional, que se fusiona con las técnicas de alta cocina para ofrecer platos sorprendentes y deliciosos.

El equipo de cocina cuida con esmero la selección de los ingredientes autóctonos y de temporada, que son la base de la carta. Cada plato es una explosión de sabor, que te transporta a los sabores más auténticos de la comarca de la Marina Alta. Son la obra de arte culinaria, elaborada con esmero y atención al detalle para brindarte una experiencia gastronómica única.

Tradición gastronómica desde 1974



Donut de Gamba Roja de Dénia amb bleda

*Dénia red prawn and chard doughnut
Roten Garnelen aus Dénia und Mangold Donut
Beignet aux crevettes rouges de Dénia et brèdes*



Para abrir boca

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

Carpaccio de ventresca de atún curada "Jamón del mar"

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%

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

Pulpo seco

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

Tellinas

Coquina clams - Plattmuscheln (Tellmuscheln) - Tellines

Ostras Gillardeau nº2

Oysters Gillardeau - Oysters Gillardeau - Huîtres Gillardeau

Escabeche tradicional de la Lonja de Dénia

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 bleida (1er premio Concurso Mejor Tapa de la Comunitat Valenciana)

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

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

Coca de bonito en semi salazón y tomates confitados

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

Brioche with steak tartare and cured yolk.

Brioche mit Steak Tartare und gepökeltem Eigelb.

Brioche avec steak tartare et jaune d'œuf curé.



Tartar de atún rojo estilo asiático

Asian-style red tuna tartare
Rotes Thunfischtatar im asiatischen Stil
Tartare de thon rouge de style asiatique



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

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

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

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

Red prawn carpaccio

Rotes Garnelen-Carpaccio

Carpaccio de crevettes rouges de Dénia

Ceviche de corvina

Sea bass ceviche

Seezungen-Ceviche

Ceviche de bar

Tartar de atún rojo estilo asiático

Asian-style red tuna tartare

Rotes Thunfischtatar im asiatischen Stil

Tartare de thon rouge de style asiatique

*Pan i allioli

Bread and aioli- Brot und alioli - Pain et aioli



Gamba roja de Dénia al ajillo

Dénia red prawn (cooked with oil and garlic).

Rote Garnele aus Dénia mit Knoblauch in Öl Gekocht.

Crevettes de Dénia à l'ail.



Entre fogones

BEHIND THE STOVE - ZWISCHEN DEN HERDPLATTEN - ENTRE LES FOURNEAUX

Fritura de la Lonja de Dénia (según mercado)

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

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

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

“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

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

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

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

Seafood cannelloni with lobster bisque.

Meeresfrüchte-Cannelloni mit Hummerbisque.

Cannelloni de fruits de mer avec bisque de homard.



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

Dénia Prawn - Rote Garnelen aus Dénia - Crevettes rouges de Dénia

Cigala de Dénia

Dénia Langoustine (240gr. 2 approx.)

Dénia Kaisergranat (240gr. 2 Einheiten ungefähr)

Langoustine de Dénia (240g. 2 unités environ)

Quisquilla de la Lonja de Dénia

Small shrimps from Dénia's fish market

Garnele vom Denia-Fischmarkt.

Petites crevettes de mer du marché aux poissons de Dénia

Langosta de Dénia

Dénia Spiny Lobster - Dénia Languste - Langouste de Dénia

Bogavante azul

Blue clawed lobster - Blauer Hummer - Homard bleu

Cloxina valenciana o mejillón a la marinera (según temporada)

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

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

Scallops - Jakobsmuscheln - Coquilles Saint-Jacques





Dentón

*Dentex fish
Zahnbrasse
Dentol (mérout)*

Nuestros pescados del mediterráneo

OUR MEDITERRANEAN FISH - UNSERE MEDITERRANEN FISCH
NOS POISSONS MÉDITERRANÉENS

Enteros al horno o a la sal (según mercado)

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*

Corvina *Croaker - Umberfisch - Courbine*

Lubina *Sea bass - Branzino - Loup de mer*

Pescado de lonja (según mercado)

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





Picaña de pato madurada a baja temperatura en su jugo y mango caramelizado

Duck picanha aged at low temperature, 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

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)

*45-day aged beef ribeye (1 kg)
45 Tage gereiftes Rinderribeye (1 kg)
Côte de bœuf maturée 45 jours (1 kg)*

Solomillo de vaca

*Beef tenderloin
Rinderfilet
Filet de bœuf*

Chuletas de cordero

*Lamb chops
Lammkoteletts
Côtelettes d'agneau*

Picaña de pato madurada a baja temperatura en su jugo y mango caramelizado

*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*



Arroz con costillas, espárragos trigueros y habitas

*Rice with ribs, wild asparagus, and baby beans
Reis 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

Rice with fish broth - Reis Mit Fischbrühe - Riz "a banda" (au fumet de poisson)

Arroz negro

Black rice (with squid ink) - Schwarzer Reis (mit Tintenfischfarbe) -
Riz noir (à l'encre de seiche)

Arroz del señoret

"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

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

Vegetable rice - Gemüsereis - Riz aux légumes

Paella valenciana

Valencian paella - Valencianische Paella - Paella valencienne

Paella de marisco

Seafood paella - Meeresfrüchte-Paella - Paella aux fruits de mer

Llandeta de bogavante azul y rape (guiso tradicional con patata)

"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)

** 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
personne.



Arroz meloso de pato, ajos tiernos y setas

Brothy rice with duck, spring garlic and boletus
Reis mit Ente, Knoblauch und Steinpilz
Riz dans 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

Fish and seafood fideuá - Fideuá mit Fisch und Meeresfrüchten
Fideuá de poisson et fruits de mer

Fideuá de pato y foie

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

Fideuá de pulpo y verduras de temporada

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

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

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

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

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

** 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 personne.*



Tarta de queso de cabra artesano Pell Florida

Pell Florida artisan goat cheese cake

Pell Florida handgemachter Ziegenkäsekuchen

Gâteau au fromage de chèvre artisanal Pell Florida



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

*Pell Florida artisan goat cheese cake
Pell Florida handgemachter Ziegenkäsekuchen
Gâteau au fromage de chèvre artisanal Pell Florida*

Tarta de calabaza y chocolate

*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)
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)

*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)

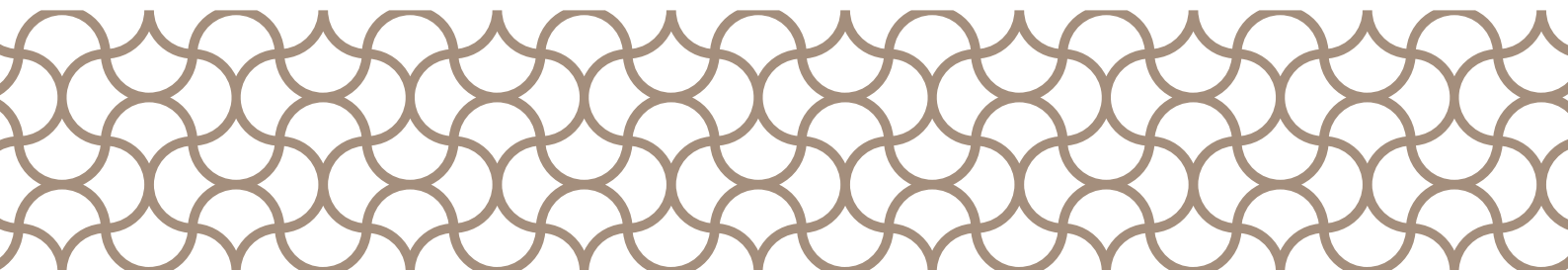
*Thin unleavened bread with three chocolates (for sharing)
Dünnes ungesäuertes Brot mit drei Schokoladen (zum Teilen)
Pain fin sans levure aux trois chocolats (à partager)*

Panacota avainillada, sorbete de maracuyá y fruta de temporada

*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

*Grilled pineapple, Malibu, and coconut ice cream
Gegrillte Ananas, Malibu und Kokosnusseis
Ananas grillé, Malibu et glace à la noix de coco*



Alérgenos

ALLERGENS - ALLERGENE - ALLERGÈNES



Gluten



Crustáceos
Crustacean
Krustentiere
Crustacés



Huevos
Eggs
Eier
Œufs



Cacahuètes
Peanuts
Erdnüsse
Cacahuètes



Soja
Soy
Soja
Soja



Lácteos
Dairy
Milchprodukte
Laitiers



Apio
Celery
Sellerie
Céleri



Mostaza
Mustar
Senf
Moutarde



Sésamo
Sesame
Sesam
Sésame



Altramuces
Lupins
Kerne der Süßlupine
Grains de lupin jaune



Pescado
Fish
Fisch
Poisson



Frutos de cáscara
Nuts
Trockenfrüchte
Fruits à coque



Moluscos
Molluscs
Weichtiere
Mollusques



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.