

Classic starters

Classiques pour commencer • Traditionelle Vorspeisen

- Mojama, salt-cured tuna and mullet caviar dressed** 7,00 €
Thon salé et séché et poutargue • Mojama, salzgehärteter Thunfisch, mit Maulkaviar
- Anchovies from Biscay Bay** 2,30 €/ud
Anchois de la Mer Cantabrique • Kantabrischen Sardellen
- Valencian tomato with salted fish** 4,20 €
Tomate valencienne et salaisons • Tomaten mit gesalzenes Fisch
- Iberian ham with bread** 17,50 €
Jambon espagnol servi avec du pain • Iberischer Schinken mit Brot
- Homemade cured ham croquettes** 1,50 €/ud
Croquettes de jambon espagnol • Hausgemachte Schinkenkroketten
- Cod Fishcake** 1,50 €/ud
Beignets de moure • Kabeljaukuchen

Seafood

fruits de mer • Meeresfrüchte

- Clams in Salsa Verde** 16,00 €
Moules à la sauce verte • Muscheln mit Salsa Verde
- Gin and tonic crayfish** 17,50 €
Petites Langoustines "Gin Tonic" • Gin und Tonic Krebse
- Grilled red prawns from Jávea Bay (100 gr.)** 18,00 €
Crevettes rouges de Jávea grillées • Gegrillte Rote Garnelen aus Jávea
- Mussels in White Wine** 9,60 €
Moules au vin blanc • Miesmuscheln in weissweinssoße



Salad

Salade • Salat

Salad Perla	9,75 €
Salade "Perla" • Salat "Perla"	
Tomato Salad with roasted Kippers (dry fish)	9,50 €
Salade de tomates et capelans grillé • Tomaten Salat mit gebackenem Räucherfisch	
Tuna Tartare with fresh vegetables	14,90€
Thon rouge avec légumes de saison • Thunfischtartar	
"Caesar" house salad with poché egg	11,50 €
Salade "César" au ou poché • Caesar Salat mit Ei Poche	

Fried Appetizers

Fritures • Frittierte Vorpeisen

Battered cod Kokotxas	15,60 €
Joues de morue panées • Ramponierte Kokotxas von Kabeljau	
Fried baby Squid	14,90 €
Petits calamars frits • Kleine frittierte Fische	
Battered baby prawns from Jávea	11,60 €
Petites crevettes frites de Jávea • Panierte garnelen aus Jávea	
Andalusian squid rings with tartar sauce	14,20 €
Calamars à l'andalouse servis avec de la sauce tartare • Tintenfisch auf Andalusische Art mit Tartarsauce	



Appetizers

Entrées • Vorpeisen

- Artichokes with bread, ham and tomato** 11,50 €
Artichauts avec du pain, du jambon espagnol et de la tomate • Artischocken mit Brot, Schinken und Tomaten
- Noodles in an all I pebre sauce served with a poached egg** 12,50 €
Tallarines à l'encre de seiche avec all i pebre et un oeuf poché • Nudeln in einer All-Pebre-Sauce serviert mit einem pochierten Ei
- Roast Iberian pork with anchovy tartare** 13,90 €
Roostbeef d'échine de porc ibérique avec tartare d'anchois • Gebratenes iberisches Schweinefleisch mit Sardellen-Tartare
- Grilled seasonal mushrooms** 12,75 €
Champignons de saison à la plancha • Gegrillten Pilzen der Saison
- Garlic Prawns** 11,50 €
Crevettes à l'ail • Garnelen mit Knoblauch
- Grilled Squid** 14,90 €
Calamar grillé • Tintenfisch vom Grill
- Grilled smalls cuttlefish** 15,50 €
Petites seiches grillées • Kleine gegrillte Tintenfische
- Charred Octopus** 15,20 €
Pieuvre cuite grillée à la braise • Gegrillte Tintenfisch
- Fish Soup** 9,90 €
Soupe de poisson • Fischsuppe



Rice Riz . Reis

Min. 2 pax — Price per person

Mixed Paella	13,50 €
Paella Mixte • Gemischte Paella	
Chicken and Rabbit Paella	13,50€
Paella au Poulet et au Lapin • Paella mit Hähnchen und Kaninchen	
Paella of mixed Vegetables	12,50 €
Paella aux Légumes • Gemüsepaella	
Seafood Paella	14,75 €
Paella marinière • Paella mit Meeresfrüchten	
Rice with fish “a banda”	11,95 €
Riz a Banda • Reis a Banda	
Black Rice with cuttlefish	12,90 €
Riz noir avec petites seiches • Schwarzer Reis mit Tintenfischen	
Rice with Crayfish, Squid and Garlic shoots	14,00 €
Riz aux langoustines, calamars et aillets • Reis mit Kronenhummer, Tintenfischen und Knoblauch	
Rice with small cuttlefish, monkfish and artichoke	13,75 €
Riz aux petites seiches, à la lotte, et aux artichauds • Reis mit sepie, seeteufel und artischocken	
Rice with Lobster	24,00 €
Riz au homard • Reis mit Hummerl	



Creamy rice

Min. 2 pax — Price per person

Creamy rice with cuttlefish, prawns and garlic shoots 14,00 €

Riz crémeux à la seiche, aux crevettes et à l'ail . Klebriger Reis mit Tintenfisch, Garnelen und Knoblauch

Creamy rice with Lobster 24,00 €

Riz crémeux au homard . Klebriger Reis mit Hummer

Fideua

Min. 2 pax — Price per person

Fideua noodles with seafood 13,50 €

Fideuá aux fruits de mer • Fideuá Nudelpfanne mit Meeresfrüchten

Noodles paella with lobster 24,00 €

Fideuá au homard • Hummer Nudelpfanne

Fideua del senyoret 11,90 €

Fideuá aux fruits de mer (décortiqués) • Nudelpfanne mit fertig-vorbereitete Meeresfrüchten



Meats

Viandes • Fleisch

Roast Iberian pork with gravy sauce 17,50 €

Échine de porc ibérique avec sauce Gravy • Gebratenes Iberisches Schweinefleisch mit Bratensofze

Black Angus beef, grilled on the BBQ 17,50 €

Grillade de Black Angus, à la braise • Black Angus Rindfleisch, gegrillt auf dem Grill

Grilled Entrecote 18,90 €

Entrecôte de boeuf galicien grillée • Entrecote vom Grill

Grilled Fillet Steak 23,75 €

Filet de boeuf grillée à la braise • Rinderfilet vom Grill

Roast suckling-pig 23,50 €

Cochon de lait grillé, croustillant • Gebratenes Spanferkel

Bearnesa or mustard Sauce 2,30 €

Sauce au bearnesa ou à la moutarde • Bearnesasofze oder Pfeffersofze



Fishes

Poissons • Fisch

Fish from Jávea fish market	23,50 €
Poisson de la halle aux poissons de Jávea • Fisch aus Jávea	
Grilled Sole	22,00 €
Sole grillée • Gegrütte Seezunge	
Breaded turbot with almonds à la meunière	21,00 €
Turbot pané avec amandes, à la meunière • Panierte Steinbutt mit Mandeln à la meunière	
Sea bass with root vegetable cream	21,00 €
Bar à la crème de racines • Seebarsch mit Wurzelgemüsepurée	
Red tuna with seasonal vegetables	22,00 €
Thon rouge avec légumes de saison • Roter Thunfisch mit Gemüse der Saison	
Monkfish stew with Craysfish tails	20,00 €
Suquet à la lotte et aux langoustines (comparable à la bouillabaisse occitane) • Seeteufel Suquet mit Kronenhummer	



Childrens

Enfants • Kinder

Chicken escalope with chips . 8,25 €

Escalope de poulet avec des frites • Paniertes Hühnchenschnitze mit Pommes Frites

“Junior” grilled veal tenderloin with chips . 12,50 €

Filet mignon de veau “Junior” servi avec des frites • Kalbsfilet “Junior” mit Pommes Frites

Spaghetti Bolognese 7,60 €

Spaghettis à la bolognaise • Spaguetti Bolognese

Fresh French fries . 4,00 €

Fresh French fries . Frites • Frische Pommes Frites



Sweets

Desserts • Nachspeisen

- Home-made tarte tatin with vanilla ice cream .** 6,60 €
Tarte Tatin servie avec de la glace à la vanille • Hausgemachte Apfeltorte mit Vanilleeis
- Lemon cake** 6,25 €
Tarte au citron • Zitronenkuchen
- Brioche French toast with cinnamon ice cream** 6,60 €
Pain perdu espagnol à base de brioche avec glace à la cannelle • Brioche armer Ritter mit Zimt-Eis
- Homemade chocolate truffles** 6,10 €
Truffes au chocolat faites maison • Hausgemachte schokoladentrüffel
- “Liquid” chocolate sponge cake .** 7,00 €
Gâteau au chocolat liquide • Hausgemachte “flüssige” Schokoladenkuchen
- Homemade Cream Catalana .** 5,90 €
Crème catalane faite maison • Hausgemachte Crema Catalana
- Lemon sorbet with cava .** 5,70 €
Sorbet au citron au Cava (Champagne espagnol) • Zitronensorbet mit Sekt
- Ice Cream .** 5,00 €
Glaces • Eis
- Seasonal fresh fruit** 4,50 €
fruits frais de saison • frisches Obst der Saison

