

Fundado en 1984 por **Antonio Box y Dolores Candela**, La Perla de Jávea nació como un restaurante familiar con la vocación de ofrecer una cocina mediterránea auténtica y cercana.

Desde entonces, más de cuatro décadas después, seguimos fieles a esa esencia que nos distingue: **una cocina honesta donde el producto fresco y local es siempre el protagonista.**

Cada día seleccionamos con cuidado los mejores productos de nuestro entorno para transformarlos en platos que respeten la tradición y realzen el sabor del mar y la tierra que nos rodea.

Cocinamos el Mediterráneo

— D E S D E 1 9 8 4 —

ENTRADAS FRIAS

Cold Entrees

Ostra Gillardeau N°2
Oyster Gillardeau N°2
6,00€ ud.

Jamón 100% Ibérico de Bellota
Montenevado (85 grs.)
Montenevado
100% Acorn-fed Iberian Ham (85 grs.)
27,00€

Anchoa Rafael López
Anchovie "Rafael López" from Biscay bay
4,50€/ud

Tomates semiasados con ajo blanco
de aceituna Kalamata y salazones caseros
Semi roasted tomatos with garlic cream
and homemade cured fish
16,50€

Lubina semicurada con emulsión de piparras
Semi-cured sea bass with a mild pepper emulsion
18,00€

Tartar de atún rojo con encurtidos caseros
y brotes ecológicos
Bluefin tuna tartare with artisan pickles
and organic young shoots.
25,00€

Ensalada Perla
Perla Salad
16,50€

Ensalada de tomate raf, capellanes y encurtidos
Raf tomato salad with roasted dry fish
and pickles
17,00€

ENTRADAS CALIENTES

Warm Entrees

Navaja con pisto y panceta ibérica
Razor clams with slow cooked vegetables
and iberian bacon
5,50€/ud

Gamba roja al ajillo
Garlic style red prawns
27,00€

Mejillones al vino blanco
Mussels in white wine
16,50€

Calamar a la plancha
Grilled squid
23,00€

Gamba roja de Jávea a la brasa
Premium red prawns from Javea bay
260€/kg

**Pulpo a la brasa
con cebolla tierna asada y salsa Romesco**
Grilled octopus with roasted onion
and Romesco sauce
25,00€

FRITURA

Fritter

**Croqueta de gamba roja, lasca de
panceta ibérica y ralladura de lima**
Red prawn croquette, slice of iberian
bacon and lime zest
4,50€/ud

Croqueta de jamón
Ham croquette
4,00€/ud

**Buñuelo de bacalao con
mayonesa de tinta de calamar**
Cod fritter with squid ink mayonnaise
4,00€/ud

Chopitos fritos
Fried small cuttlefish
19,00€

Gambusí frito de la bahía de Jávea
Fried "Gambusí" from Jávea Bay
17,00€



ARROCES SECOS

Traditional Paella

Arroz del senyoret
Ready-to-eat seafood rice
19,00 €

Paella marinera
Seafood paella
22,00 €

Arroz con cigalas y ajos tiernos
Rice with langoustines and spring onions
23,00€

Arroz con bogavante azul
Rice with blue lobster
35,00€

**Arroz con sepionet de lonja,
rape y alcachofas**
Rice with small cuttlefish,
monkfish and artichoke
19,50 €

Arroz negro
Black rice
19,00 €

Paella mixta
Mixed paella
22,00 €

Paella Valenciana
Traditional Valencian paella
22,00 €

Arroz con pollo y conejo
Chicken and rabbit rice
22,00 €

Paella de verduras
Paella of mixed vegetables
17,50 €

ARROCES Y FIDEUÁS MÍNIMO 2 PAX. PRECIOS POR PERSONA
Rices and Fideuàs Min 2 Pax. Prices Per Person

ARROCES MELOSOS

Creamy Rices

Arroz meloso de sepia, gambas y ajos tiernos
Creamy rice with cuttlefish, prawns and and spring onions
20,00€

Arroz meloso con bogavante azul
Creamy rice with blue lobster
35,00€

LAS FIDEUÀS

Traditional Noodle Paella

Fideuà de marisco
Fideuà noodles with seafood
22,00€

Fideuà de bogavante azul
Fideuà noodles with blue lobster
35,00€

Fideuà del senyoret
Fideuà noodles with ready-to-eat seafood
19,00€

ARROCES Y FIDEUÀS MÍNIMO 2 PAX. PRECIOS POR PERSONA
Rices and Fideuàs Min 2 Pax. Prices Per Person

DEL MAR

Main Courses

PESCADO FRESCO DE LONJA

Cocinado a la brasa, con leña de olivo para que le transmita los mejores aromas, servido con ajo y A.O.V.E., acompañado de verduras salteadas y patatas baby.

Diariamente recibimos pescado fresco de la lonja por lo que el tipo de pescado y el peso de cada pieza varía diariamente.

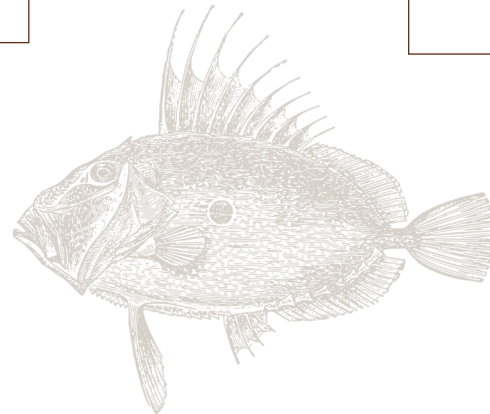
Pregunte a su camarero por las variedades disponibles en el día de hoy.

FRESH FISH FROM FISH MARKET

Chargrilled over olive wood for a rich, smoky aroma, served with garlic and extra virgin olive oil, accompanied by sautéed vegetables and baby potatoes.

We receive fresh fish daily from the fish market, so the type and weight of each catch may vary.

Please ask us about today's available varieties.



DE LA TIERRA

Main Courses

CARNES A LA BRASA

Grilled Meat

Solomillo de vaca a la brasa con gratén de patata
Grilled fillet steak with potatoe gratin
30,00€

Lomo bajo con hueso de Vaca a la brasa (450grs)
Grilled beef loin with bone (450grs)
30,00€

Chuletón de lomo alto de Vaca a la brasa - 2 Pax (1 kg)
Grilled beef T-Bone - 2 Pax (1 kg)
75,00€

Cochinillo crujiente
Roast suckling-pig
30,00€

Pluma Ibérica de Bellota
Acorn-feed Iberian pork fillet
28,00€

SALSA DE PIMIENTA: 4€
PEPPER SAUCE: 4€

POSTRES

Dessert

Tarta Tatín de manzana con helado de vainilla
Home-made tarte Tatín with vanilla ice cream
8,00€

Tarta de queso
Cheesecake
7,50€

Lemon Pie (crumble, crema de limón y merengue italiano)
Lemon Pie
8,00€

**Cremoso de naranja de Valencia
con ron Matusalem Enigma 23 años**
Valencia orange cream with
Matusalem Enigma 23-Year Rum
9,50€

Torrija de pan brioche de croissant con helado de vainilla
Croissant brioche French toast with vanilla ice cream
8,00€

Coulant de chocolate con helado de pistacho
Chocolate coulant with pistachio ice cream
9,00€

Sorbete de limón con cava
Lemon sorbet with cava
7,00€

Piña Natural
Fresh Pineapple
6,00€

Scannez le QR pour
consulter le menu en
Français.



Отсканируйте QR-код, чтобы
посмотреть меню.



Si usted es alérgico a algún alimento y cree
que puede ocasionarle algún problema de
salud debe consultar a través del QR los
posibles alérgenos de nuestra carta antes de
pedir sus platos.

If you are allergic to any food and believe it
could cause you a health problem, please
use the QR code to check the possible
allergens in our menu before ordering your
dishes.

