La Perla de Jávea

Desde 1984

Restaurante Familiar, fundado en 1984 por nuestros padres, Antonio y Loli. Aunque los orígenes se remontan a los años 50 cuando nuestra abuela abrió el Rte. Box de Alicante.

Seguimos la misma receta desde entonces para elaborar nuestros arroces.

Diariamente nos esforzamos por llevar a su mesa productos de la más alta calidad. Compramos a diario en la Lonja de Jávea tanto pescado como la tan apreciada Gamba Roja.

Para nosotros es una satisfacción ver a nuestros clientes disfrutar cada vez que vienen a visitarnos. Es el mejor reconocimiento.

ENSALADAS Y SALAZONES

SALAD & DRIED SALTED - SALADE & SALAISONS - SALAT & GETROCKNET GESALZEN

Mojama Extra (50 gr.) 7,00

Mojama, salt-cured tuna
Thon salé
Mojama, salzgehärteter Thunfisch

Anchoa del Cantábrico 2,50/ud.

Anchovies from Biscay Bay
Anchois de la Mer Cantabrique
Kantabrischen Sardellen

Tomate Valenciano con Salazones 4,50

Valencian tomato with salted fish
Tomate valencienne et salaisons
Tomaten mit gesalzenes Fisch

Jamón Ibérico con "Pa amb Tomaquet" 18,00

Iberian ham with bread
Jambon espagnol servi avec du pain
Iberischer Schinken mit Bro

Ensalada Perla 10,50

Salad Perla
Salade Perla
Salat Perla

Ensalada de Tomates con Capellanes Asados 11,00

Tomato Salad with roasted Kippers (dry fish)
Salade de tomates et capelans grillé
omaten Salat mit gebackenem Räucherfisch

MARISCOS

SEAFOOD - FRUITS DE MER • MEERESFR CHTE

Almejas en Salsa Verde 16,00

Clams in Salsa Verde | Moules à la sauce verte | Muscheln mit Salsa Verde

Cigalitas Gin Tonic 18,00

Gin and tonic crayfish | Petites Langoustines "Gin Tonic" | Gin und Tonic Krebse

Gambas Rojas de Jávea a la Brasa (100 gr.) 19,00

Red prawns from Javea Bay | Crevettes rouges de Jávea | Rote Garnelen aus Jávea

Clóchinas al Vino Blanco 9,75

Mussels in White Wine | Moules au vin blanc | Miesmuscheln in weissweinsoße

Tellinas a la Sartén 13,50

Baby clams | Palourdes | Tellmuscheln

Navajas a la Plancha 2,25/ud.

Grilled razor clams | Couteaux à la plancha | Gegrillter Schwertmuscheln

Trabajos unicamente con producto fresco, para ofrecérselo, dependemos del Mar

FRITURAS

FRIED APPETIZERS - FRITURES FRITTIERTE - VORPEISEN

Buñuelo de Bacalao (4ud), 7,00

Cod fritter
Beignet à la morue
Kabeljau fritters

Chopitos Fritos, 15,00

Fried baby Squid
Petits calamars frits
Kleine fretierte Fische

Gambusí Rebozado de Jávea, 12,00

Battered baby prawns from Jávea
Petites crevettes frites de Jávea
Panierte garnelen aus Jávea

Calamares a la Andaluza con salsa Tártara, 14,50

Andalusian squid rings with tartar sauce
Calamars à l´andalouse servis avec de la sauce tartare
Tintenfisch auf Andalusische Art mit Tartarsauce

Croquetas de Jamón Ibérico (4ud), 7,00

Iberian ham croquettes
Croquettes au jambon cru espagnol
Kroketten mit iberischem Schinken

ENTRADAS FRIAS

COLD APPETIZERS . ENTREES FROIDES . KALTE VORPEISEN

Tartar de Atún Rojo con Brotes Ecológicos 15,00

Tuna Tartare with fresh vegetables
Thon rouge avec légumes de saison
Thunfischtartar

Tomates, Aceitunas de Kalamata, Queso y Almendras 12,50

Tomatoes, Kalamata olives, cheese and almonds
Tomates, olives de Kalamata, fromage et amandes
Tomaten, Kalamata Oliven, Käse und Mandeln

Gazpacho Andaluz con su "Brunoise" de Verduras, Jamón crujiente y Picatostes 9,50

Andalusian gazpacho with brunoised vegetables, crunchy ham and croutons
Gaspacho andalou avec brunoise de légumes, jambon croustillant et croûtons
Andalusischer Gazpacho mit gebräuntem Gemüse, knusprigem Schinken und Croutons

Ceviche Mediterráneo de Pescado de Roca con Encurtidos 17,00

Mediterranean rockfish ceviche with pickles
Ceviche méditerranéen au poisson de roche et aux légumes confits dans le vinaigre
Mittelmeer-Rockfish-Ceviche mit Gurken

Burrata Ahumada (125 gr.) con Brotes Ecológicos y AOVE 11,50

Smoked burrata mozzarella with organic leaves and extra virgin olive oil
Burrata fumée servie avec un mezclun écologique et de l'huile d'olive vierge extra
Geräucherter Burrata Mozzarella mit Bio-Salat und extra nativem Olivenöls

Micuit de Foie con Frutos Rojos y Níspero de Callosa 17,50

Micuit of foie with red fruits and níspero (loquat) from Callosa
Foie gras mi-cuit, servi avec des fruits rouges et une nègle de Callosa
Micuit von foie mit roten Früchten und Mispel von Callosa

Brandada de *Capellans* con "Crudites" 11,50

Humus with cod with crudités
Brandade de capelans, servie avec des crudités
Humus mit kabaljau un gemüsestächen

ENTRADAS CALIENTES

WARM APPETIZERS - ENTREES CHAUDES - WARME VORPEISEN

Gambas al Ajillo 12,50

Garlic Prawns
Crevettes à l´ail
Garnelen mit Knoblauch

Berenjena templada con anguila ahumada y rábano 13,50

Warm aubergine with smoked eel and radish
Aubergine chaude avec anguille fumée et radis
Warme Aubergine mit geräuchertem Aal und Rettich

Calamar a la Plancha en Salsa Verde 15,00

Grilled Squid
Calamar grillé
Tintenfisch vom Grill

Sepionets a la Plancha 15,50

Grilled smalls cuttlefish
Petites seiches grillées
Kleine gegrillte Tintenfische

Pulpo a la Brasa 15,50

Charred Octopus
Pieuvre cuite grillée à la braise
Gegrillte Tintenfisch

Chopitos a la Cazuela con Habitas Baby 16,00

Pan fried little squid with baby broads beans
Poêlée de calamars cuits et petites fèves baby
Kleine Tintenfische zubereitet in den Topf dazu die Dicke Bohnen

ARROCES SECOS

RICE . RIZ . REIS .

MIN. 2 PAX - PRECIO POR PERSONA

Paella Mixta 14,00

Mixed Paella
Paella Mixte
Gemischte Paella

Paella de Pollo y Conejo 14,00

Chicken and Rabbit Paella
Paella au Poulet et au Lapin
Paella mit Hähnchen und Kaninchen

Paella de Verduras 13.00

Paella of mixed Vegetables
Paella aux Légumes
Gemüsepaella

Paella Marinera 15,00

Seafood Paella
Paella marinière
Paella mit Meeresfrüchten

Arroz a Banda 12,50

Rice with fish
Riz a Banda
Reis a Banda

Arroz Negro con Sepionets 13,50

Black Rice with cuttlefish
Riz noir avec petites seiches
Schwarzer Reis mit Tintenfischen

Arroz con Cigalas, Calamares y Ajos tiernos 14,50

Rice with Crayfish, Squid and Garlic shoots
Riz aux langoustines, calamars et aillets Reis mit Kronenhummer
Tintenfischen und Knoblauch

Arroz con Sepionet, Rape y Alcachofas 14,50

Rice with small cuttlefish, monkfish and artichoke
Riz aux petites seiches, à la lotte, et aux artichauds
Reis mit sepia, seeteufel und artischocken

Arroz con Bogavante 24,50

Rice with Lobster
Riz au homard
Reis mit Hummer

ARROCES MELOSOS

CREAM RICE . RIZ CREMAUX . KLEBRIGER REIS .

MIN. 2 PAX - PRECIO POR PERSONA

Arroz Meloso de Sepia, Gambas y Ajos Tiernos 14,50

Creamy rice with cuttlefish, prawns and garlic shoots
Riz crémeux à la seiche, aux crevettes et à l'ail
Klebriger Reis mit Tintenfisch, Garnelen und Knoblauch

Arroz Meloso con Bogavante 24,50

Creamy rice with Lobster
Riz crémeux au homard
Klebriger Reis mit Hummer

FIDEUA

FIDEUA - FIDEUA - FIDEUA

MIN. 2 PAX - PRECIO POR PERSONA

Fideuá de Marisco 14,50

Fideua noodles with seafood
Fideuá aux fruits de mer
Fideuá Nudelpfanne mit Meeresfrüchten

Fideuá de Bogavante 24,50

Noodles paella with lobster
Fideuá au homard
Hummer Nudelpfanne

Fideuá del Senyoret 12,50

Fideua noodles with ready-to-eat seafood
Fideuá aux fruits de mer (décortiqués)
Nudelpfanne mit fertig-vorbereitete Meeresfrüchten

Puntalette del Senyoret 12,50

Puntalette del senyoret (small pasta noodles with seafood
Puntalette façon « senyoret » (fruits de mer sans coquillages
Puntalette del senyoret (kleine Nudeln mit Meeresfrüchten)

Puntalette Negro del Senyoret 13,50

Puntalette with squid in its ink
Puntalette noir à l'encre de seiche
Puntalette mit Tintenfisch in der Tinte

CARNES

MEATS BBQ - VIANDES A LA BRAISE - GEGRILLTES FLEISCH

Roastbeef de Presa Ibérica con Tártara de anchoas 16,00

Roast Iberian pork with anchovy tartare
Roast d'échine de porc ibérique avec tartare d'anchois
Gebratenes Iberisches Schweinefleisch mit Sardellen-Tartare

Entrecot de vaca Gallega a la Brasa 19,50

Grilled Entrecote
Entrecôte de boeuf galicien grillée
Entrecote vom Grill

Solomillo de Ternera a la Brasa 23,50

Grilled Fillet Steak
Filet de boeuf grillée à la braise
Rinderfilet vom Grill

Chuletitas de Cordero Lechal salteadas con ajos tiernos 19,50

Grilled lamb chops with spring onions
Côtelettes d'agneau de lait revenues à la poêle, servies avec des aillets
Lammkoteletts vom Grill mit Frühlingszwiebeln

Paletilla de Cochinillo crujiente 24,00

Roast suckling-pig
Cochon de lait grillé, croustillant
Gebratenes Spanferkel

London Steak (solomillo con su hueso) 26,00

London Steak (sirloin steak on the bone)
London Steak (Faux-filet de bœuf, servi avec son os)
London Steak (Lendenbraten auf dem Knochen)

Chuletón de kilo "Luismi" trinchadito (recomendado 2 personas) 50,00

Kilo T-bone steak from "Luismi", served in slices
Côte de bœuf d'un kilo « Luismi », servie tranchée
Kilo T-Bone-Steak aus, "Luismi", serviert in Scheiben

Salsa de Mostaza o Pimienta 2,50

Pepper or mustard Sauce - Sauce au poivre ou à la moutarde - Senfsoße oder Pfeffersoße

Todos nuestros platos van acompañados con verduras de temporada

Seasonal vegetables - Légumes de saison - Gemüse der Saison

PESCADOS

FISHES - POISSONS - FISCH

Pescado de la Lonja de Jávea 24,00

Fish from Jávea fish market
Poisson de la halle aux poissons de Jávea
Fisch ausJávea

Salmón Salvaje de Alaska la Brasa 18,50

Grilled salmon
Saumon braisé
Gegrillter Lachs

Lenguado a la Plancha 22,50

Grilled Sole
Sole grillée
Gegritte Seezunge

Rodaballo a la Brasa 21,00

Breaded turbot
Turbot pané
Panierte Steinbutt

Atún Rojo con ensalada de Algas y Quinoa 22,50

Red tuna with seasonal vegetables
Thon rouge avec légumes de saison
Roter Thunfisch mit Gemüse der Saison

Suquet de Rape y Cigalas 22,00

Monkfish stew with Craysfish tails .
Suquet à la lotte et aux langoustines (comparable à la bouillabaisse occitane)
Seeteufel Suquet mit Kronenhummer

Trabajomos unicamente con producto fresco, para ofrecérselo, dependemos del Mar

Todos nuestros platos van acompañados con verduras de temporada

Seasonal vegetables - Légumes de saison - Gemüse der Saison

POSTRES

SWEETS - DESSERTS - NACHSPEISEN

Tarta Tatín Templada desde 1984 con Helado de Vainilla 7,00
Home-made tarte tatin with vanilla ice cream
Tarte Tatin servie avec de la glace à la vanille
Hausgemachte Apfeltorte mit Vanilleeis

Mochis rellenos de cheese cake y frutos rojos 7,50
Mochi filled with cheesecake and fruits of the forest
Mochi farcies i de cheesecake et de fruits de la forê
Mochi gefüllt mit Käsekuchen und Waldfrüchte

Torrija de brioche con helado de mantecado 7,50
Brioche French toast with Dairy ice crea
Pain perdu espagnol à base de brioche avec Lait au jaume d´ooeuf et vanille
Brioche armer Ritter mit Vanille-sahne-eis

Royal de chocolate 70 % de Ecuador con crumble de cacao 6,50
70% Ecuadorian chocolate royal with chocolate crumble
Royal au chocolat 70%, à l'équatorienne, avec crumble au chocolat
70% ecuadorianische Schokolade Royal mit Schokolade bröckeln

Bizcocho Líquido de Chocolate 7,00
"Liquid" chocolate sponge cake
Gâteau au chocolat liquide
Hausgemachte "flüssige" Schokoladenkuchen

Crema Quemada Casera 6,00
Homemade Cream Catalana
Crème catalane faite maison
Hausgemachte Crema Catalana

Sorbete de Limón con Cava 5,50
Lemon sorbet with cava
Sorbet au citron au Cava (Champagne espagnol)
Zitronensorbet mit Sekt

Pannacotta de Yogurt Griego con Fresas a la Brasa 6,50
Pannacotta with marinated strawberries
Pannacotta avec des fraises marinées
Pannacotta mit marinaded Erdbeeren

Helados 5,00
Ice Cream . Glaces . Eis

Fruta de Temporada 4,50
Seasonal fresh Fruit fruits frais de saison Frisches Obst der Saison

La Perla de Jávea

Desde 1984