

Menú de mediodía

**Mittagsmenü
Lunch time menu**

13.00h – 15.00h

Sopa del día
Tagessuppe
Soup of the day

o oder or

Ensalada mixta
Gemischter Salat
Mixed salad

Solomillo de ternera de Asturias con salsa de O'Porto
Rinderfilet vom Jungrind aus Asturien mit Portweinsauce
Fillet of young beef from Asturias with sauce of port wine

Postre del día
Tagesdessert
Dessert of the day

0,5l Agua, 1 Copa de vino ó 0,3l de cerveza ó 1 refresco, café
0,5l Wasser, 1 Glas Wein oder 0,3l Bier oder 1 Softdrink, Kaffee
0,5l Water, 1 glass of wine or 0,3l beer or 1 softdrink, coffee

Precio p.p. 35,00€ IVA incluido

Menú degustación

Crema de zanahoria, coco y jengibre

-Karottencremesuppe mit Kokos und Ingwer - Cream soup of carrot, coconut and ginger

para compartir- zum Teilen- to share

Steak Tartar de ternera de Asturias

-Steak Tartar vom Jungrind aus Asturien - Steak tartar of young beef from Asturias

Croquetas de jamón

-Schinkenkroketten -Croquettes of ham

Alcachofas fritas con parmesano

-Frittierte Artischocken mit Parmesan - Fried artichokes with parmesan

Pescado del día

-Fisch nach Tagesangebot - Fish of the day

o oder or

Carrilleras de solomillo de cerdo Ibérico con salsa de vino tinto

-Geschmorte Bäckchen vom Ibericoschwein in Rotweinsauce

-Baked cheeks of Iberico pork in sauce of red wine

o oder or

Manitas de cerdo Ibérico (Zampone)

Füßchen vom Ibéricoschwein - Ibérico pork trotters

Postre del día

-Tagesdessert - Dessert of the day

1 Bot.Agua, ½ bot. de vino, café

-1 Flasche Wasser, ½ Flasche Wein, Kaffee

-1 Bottle of water, ½ bottle of wine, coffee

Precio p.p. 40,00€

Vinos - Weine- Wines

Raimat Clamor blanco

Raimat Clamor rosado

Torre de Barreda tinto (Tempranillo)

No hay cambios en los menús - Keine Änderungen möglich - Dish changes are not possible

ENTRANTES Y IDEAL PARA COMPARTIR - VORSPEISEN UND IDEAL ZUM TEILEN

STARTERS AND PERFECT TO SHARE

Pan con tomate y jamón Ibérico - Tomatenbrot mit Ibericoschinken Tomato bread with Iberico ham	A	18,50€
Crema de zanahoria, coco y jengibre - Karottencremesuppe mit Kokos und Ingwer Cream soup of carrot, coconut and ginger	G	9,50€
Croquetas de jamón (8 uds) - Schinkenkroketten (8 Stck.) Ham Croquettes (8 Pcs)	A,G	12,50€
Alcachofas fritas con parmesano Frittierte Artischocken mit Parmesan - Fried Artichokes with parmesan cheese	G	15,00€
Ensalada de temporada "Sa Llotja" con aguacate, mozzarella y pesto Saisonsalat "Sa Llotja" mit Avocado, Mozzarella und Pesto Seasonal salad "Sa Llotja" with avocado, mozzarella and pesto	G	11,50€
Carpaccio de ternera al estilo clásico con queso de cabra mallorquín Rindercarpaccio "klassische Art" mit mallorquinischem Ziegenkäse Beef carpaccio classic style with majorcan goat cheese		14,50€
Frito de chipirones "Sa Llotja" Geschmorte Chipirones (Mini-Tintenfisch) nach Art des Hauses Sautéed chipirones (Mini squids) chef's style		15,50€
Ensalada templada de langosta, piña y mango Lauwarmer Salat von Languste, Ananas und Mango Lukewarm salad of lobster, pineapple and mango	B	24,50€
Anchoas del cantabrico sobre tostas de pan con tomate Anchovis aus Kantabrien auf geröstetem Tomatenbrot Anchovis from Cantabria on toasted tomato bread	A,D	16,00€
Zamburiñas a la plancha 8 uds. Gegrillte Kamm-Muscheln 8 Stck. Grilled small scallops 8 pcs.	N	24,00€
Tallarines con salsa de limón y gambitas rojas Tagliatelle mit Zitronensauce und kleinen, roten Garnelen Tagliatelle with lemon sauce and red shrimps	A,B	20,50€

PESCADOS Y CARNES**FISCH UND FLEISCH****FISH AND MEAT**

Pequeñas gambas rojas de Soller salteadas (250g) B	24,50€
Sautierte kleine rote Garnelen aus Soller (250)g - Sauteed small red prawns from Soller	
Manitas de cerdo Ibérico deshuesadas (Zampone) A	21,50€
Ausgelöste Füßchen vom Ibericoschwein -Trotters of Iberico pork off the bone	
Steak Tartar de Ternera (200g) C	24,00€
Steak Tartar vom Jungrid - Steak Tartar of young beef	
Carrilleras de cerdo Ibérico en salsa de vino dulce	22,50€
Geschmorte Bäckchen vom Ibericoschwein in Rotweinsauce Baked cheeks of Iberico pork in sauce of red wine	
Fritos de rape con mayonesa de limón A,D,C	25,50€
Medaillons vom Seeteufel in Eihülle mit Zitronenmayonnaise Medaillons of monk fish wrapped in egg with lemon mayonnaise	
Vieiras a la parrilla sobre patata panadera y pimentón (gallega) N	24,00€
Gebratene Jakobsmuscheln auf Bäckerinkartoffeln mit Paprikapulver (galizische Art) Grilled scallops on baked potatoes with sweet paprika (galician style)	
Pescado del día (según mercado) - Fisch nach Tagesangebot - Fish of the day	32,50€
Lomo de ternera (Entrecôte) de Asturias con salsa de boletus G	24,50€
Entrecôte vom Jungrind aus Asturien mit Steinpilzsauce - Entrecôte of young beef with mushroom sauce	
Escalope de ternera con trufa negra A,C	24,50€
Schnitzel vom Jungrid mit schwarzem Trüffel - Escalope of young beef with black truffle	

IVA incluido - MWSt. Inklusive - VAT included

Solo una factura por mesa – Nur eine Rechnung pro Tisch - Only one bill per table

**DISPONEMOS DE UNA LISTA DE ALERGENOS – GERNE STELLEN WIR IHNEN EINE ALLERGENLISTE ZUR VERFÜGUNG
WE OFFER AN ALLERGEN LIST ON REQUEST**