

Menú Sa Llotja

Crema de zanahoria, coco y jengibre

Karottencremesuppe mit Kokos und Ingwer

Cream soup of carrot, coconut and ginger

o oder or

Tartar de atún rojo con jengibre y papaya

Tartar vom roten Thunfisch mit Ingwer und Papaya

Tartar of red tuna with ginger and papaya

o oder or

Fideuá con rape y gambas

Nudleintopf mit Seeteufel und Garnelen

Noodle stew with monkfish and prawns

Salteado de solomillo de ternera al estilo Stroganoff

Geschnetzeltetes vom Jungrindfilet "Stroganoff Art"

Sauteed of young beef fillet "Stroganoff style"

o oder or

Carrilleras de ternera en su jugo

Geschmorte Kalbsbäckchen im eigenen Saft

Baked cheeks of veal in its own jus

o oder or

Langostinos en salsa curry amarillo (suave)

Langostinos in gelbem Curry (mild)

Prawns in yellow curry (mild)

Postre del día

Tagesdessert

Dessert of the day

1 Bot. Agua, 1/2 bot. de vino, café

-1 Flasche Wasser, 1/2 Flasche Wein, Kaffee

-1 Bottle of water, 1/2 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

Crema de zanahoria, coco y jengibre G	9,50€
Karottencremesuppe mit Kokos und Ingwer - Cream soup of carrot, coconut and ginger	
Alcachofas fritas con parmesano G	15,00€
Frittierte Artischocken mit Parmesan - Fried Artichokes with parmesan cheese	
Ensalada de temporada "Sa Llotja" (ensalada mixta)	11,50€
Saisonsalat "Sa Llotja" (gemischter Salat) -Seasonal salad "Sa Llotja" (mixed salad)	
Frito de chipirones "Sa Llotja"	15,90€
Frito von Mini-Tintenfisch "Sa Llotja" - Frito of mini squid " Sa Llotja	
Tartar de solomillo de ternera al estilo clásico (125g) C	16,50€
Tartar vom Jungrindfilet "klassische Art" - Tartar of young beef fillet "classical style"	
Fabes verdines con pulpo D	16,50€
Eintopf von kleinen grünen Bohnen mit Krake - Stew of small green beans with octopus	
Foie-gras a la plancha con patatas fritas, huevo frito de corral y aceite de trufa	14,50€
Gebratene Foie-gras mit frittierten Kartoffeln, Spiegelei und Trüffelöl Grilled Foie-gras with french fries, fried egg and truffle oil	
Zamburiñas a la plancha 8 uds. N	24,00€
Gegrillte Kamm-Muscheln 8 Stck. - Grilled small scallops 8 pcs.	
Pulpo mallorquín braseado a la gallega D	16,50€
Mallorquinische Krake vom Grill "galizische Art" -Grilled Majorcan octopus "galician style"	

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

Manitas de cerdo Ibérico deshuesadas (Zampone) A	23,50€
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	
Pescado del día (según mercado) - Fisch nach Tagesangebot - Fish of the day	32,50€
Fabes verdines con pulpo D	22,50€
Eintopf von kleinen grünen Bohnen mit Krake - Stew of small green beans with octopus	
Gambitas rojas de Sollér salteadas	26,50€
Kleine rote Garnelen aus Sollér (in der Schale) - Small red prawns from Soller (in the shell)	
Solomillo de ternera con salsa de vino dulce y cebolla caramelizada	29,50€
Filet vom Jungrind mit Sauce von Süßwein und karamelisierten Zwiebeln Fillet of young beef with sauce of sweet wine and caramelized onions	
Escalope de ternera relleno de queso y jalapeños (picante!!) A,C	24,50€
Schnitzel vom Jungrind gefüllt mit Käse und Jalapeños-Chilis (scharf!!) Escalope of young beef stuffed with cheese and Jalapeños-Chilis (spicy!!)	
POSTRES 100% HECHOS AQUÍ - DESSERTS 100% HAUSGEMACHT -DESSERTS 100% HOME MADE	
Fresas al gusto (Nata, natural, helado vainilla, zumo naranja)	7,50€
Erdbeeren nach Wunsch- Strawberries at your choice	
Crema de maracuyá caramelizada G	7,50€
Karamelisierte Maracuja-Creme - Caramelized passion fruit creme	
Tarta de queso A,G	7,50€
Käsekuchen - Cheese cake	
Crumble con manzana con y helado de vainilla A,G	7,50€
Crumbles (Streusel) mit Apfel und Vanilleeis -Crumbles with apple and vanilla ice cream	
Helado de vainilla con salsa de frambuesas caliente G	8,00€
Vanilleeis mit heißen Himbeeren - Vanilla ice cream with hot raspberries	
Postre del día - Tagesdessert - Dessert of the day	7,50€

Sorbetes – Sorbets
con licores – mit Spirituosen- with liquors

x bola, Kugel, scoop **2,50€**
+2,50€

Helados – Eiscreme - Ice cream **G**
3,00€

bola, Kugel, scoop

TÉS E INFUSIONES OFFENE TEESORTEN ASSORTMENT OF TEAS

Precio por tetera - Preis pro Kännchen – Price por teapot
3,50€

Manzanilla dulce [Kamillentee](#) Sweet cammomile

Menta poleo [Pfefferminztee](#) Peppermint

Sweet dreams –Selección muy relajante de infusiones

-[Entspannende Kräuterteemischung](#) – Selection of relaxing herbal teas

Granny's garden – Selección de té de frutas

-Aromatische [Früchteteemischung](#) – Selection of aromatic fruit tea

Té Rooibos con vanilla

Rooibusch-[Tee mit Vanille](#) – Rooibus tea with vanilla

Té Darjeeling – té negro FTGFOP1 (India)

-[Darjeeling Schwarztee](#) – Darjeeling Black tea

Té Earl Grey – té negro aromatizado con bergamota

-[Earl Grey Tee aromatisiert mit Bergamotteöl](#) – Black Earl Grey tea

Té Kelani – té negro (Sri Lanka) OP

[Kelani Schwarztee](#) – Kelani Black tea

Gunpowder – té verde (China)

[Grüntee](#) – Green tea

Pan y allioli - Brot und Allioli - Bread and allioli 2,50€/p.p

Si desean aceite, sal y pimienta pidanoslo!

Sollten Sie Öl, Salz und Pfeffer wünschen, so sagen Sie es uns!

Please order oil, salt and pepper if you want!

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