

# MENÜ DER WOCHE – MENU OF THE WEEK

## MENÚ DE LA SEMANA

13:00h - 14:30h

19:00h - 21:30h

ENSALADA CON QUESO MAHONÉS, HIGOS Y VINAGRETA DE TRUFA  
SALAT MIT MAHÓNKÄSE, FEIGEN UND TRÜFFELVINAIGRETTE  
SALAD WITH MAHON CHEESE, FIGS AND TRUFFLE VINAIGRETTE

o oder or

BOUILLABAESA

BOUILLABAISE /BOUILLABAISE

o oder or

CREMA DE ZANAHORIA ,COCO Y JENGIBRE  
KAROTTENCREMESUPPE MIT KOKOS UND INGWER  
CREAM SOUP OF CARROT,COCONUT AND GINGER

\*\*\*\*\*

PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE CARNE IBERICO  
PIQUILLO-PAPRIKASCHOTEN GEFÜLLT MIT IBERICOFLEISCH  
PIQUILLO PEPPERS STUFFED WITH IBERICO MEAT

o oder or

TATAKI DE PEZ ESPADA CON SALSA DE CITRICOS  
TATAKI VOM SCHWERTFISCH MIT ZITRUSSAUCE  
TATAKI OF SWORDFISH WITH CITRUS SAUCE

o oder or

CARPACCIO DE TERNERA CON PARMESANO  
RINDERCARPACCIO MIT PARMESAN  
BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN

\*\*\*\*\*

LANGOSTINOS DE SANLÚCAR EN SALSA DE CURRY  
LANGOSTINOS AUS SANLUCAR IN CURRYSAUCE/ PRAWNS FROM SANLUCAR IN CURRY SAUCE

o oder or

PESCADO DEL DÍA/FISCH NACH TAGESANGEBOT/FISH OF THE DAY

o oder or

CORDON BLEU DE TERNERA RELLENO DE QUESO Y JAMÓN SERRANO  
CORDON BLEU VOM JUNGRIND GEFÜLLT MIT KÄSE UND SERRANO-SCHINKEN  
CORDON BLEU OF YOUNG BEEF STUFFED WITH CHEESE AND SERRANO HAM

o oder or

CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO EN SALSA DE VINO TINTO  
BÄCKCHEN VOM IBERICOSCHWEIN IN ROTWEINSAUCE  
CHEEKS OF IBERICO PORK IN RED WINE SAUCE

POSTRE DEL DIA, ½ BOT DE VINO, 0,75,L AGUA Y CAFÉ  
TAGESDESSERT, ½ FL. WEIN, 0,75L WASSER UND KAFFEE  
DESSERT OF THE DAY, ½ BOT. OF WINE, 0,75 L WATER, AND COFFEE

**45,00€**

IVA INCLUIDO. MWST. INKLUSIVE. VAT INCLUSIVE

PRECIO POR PERSONA. PREIS PRO PERSON. PRICE PER PERSON.

EL MENÚ ES INDIVISIBLE, SI PIDEN UN PLATO FUERA DEL MENÚ SE PAGARÁ ESE PLATO A PRECIO DE LA CARTA  
DAS MENÜ IST NICHT TEILBAR, FALLS SIE EIN GERICHT AUSSERHALB DES MENÜS WÄHLEN WIRD DER KARTENPREIS BERECHNET  
THE MENU IS INDIVISIBLE. IF YOU CHOOSE A DISH OUT OF THE MENU, THE A LA CARTE PRICE WILL BE CHARGED

## ENTRANTES - VORSPEISEN - STARTERS

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) J	11,50€
Saisonsalat "Sa Llotja" (gemischter Salat) - Seasonal salad "Sa Llotja" (mixed salad)	
Frito de chipirones "Sa Llotja" D	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"	
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"	
Anchoas de Santoña (6 uds.) sobre pan con tomate A,D	18,00€
Sardellen aus Santoña (6 Stck.) auf Tomatenbrot	
Anchovies from Santoña (6 pcs.) on tomato bread	
Cecina de León con queso Manchego curado y dulce de membrillo 1/2 racion 14,50€/ 22,50€	
Luftgetrocknetes Rindfleisch aus León mit gereiftem Manchegokäse und Quittenmark	
Dried beef from León with cured Manchego cheese and quince jelly	

## PESCADOS Y CARNES

## FISCH UND FLEISCH

## FISH AND MEAT

Auténtico Bacalao a la manera de Asturias D Kabeljau "Asturische Art" - Salt cod "Asturian style"	29,50€
Langostinos de Sanlucar en salsa curry B,F Langostinos aus Sanlucar in Currysauce - Prawns from Sanlucar in curry sauce	28,00€
Steak Tartar de Ternera (200g) C Steak Tartar vom Jungrind - Steak Tartar of young beef	24,00€
Entrecôte de ternera Entrecôte vom Jungrind Entrecôte of young beef	25,50€
Solomillo de ternera con salsa de vino dulce y cebolla caramelizada Filet vom Jungrind mit Süsswein-Zwiebelsauce Fillet of young beef with sauce of sweet wine and caramelized onions	29,50€
Carrilleras de cerdo Ibérico en salsa de vino tinto Bäckchen vom Ibericoschwein in Rotweinsauce Cheeks of Iberico pork in red wine sauce	24,50€
Escalope de ternera relleno de queso y jalapeños (picante!!) A,C Schnitzel vom Jungrind gefüllt mit Käse und Jalapeños-Chilis (scharf!!) Escalope of young beef stuffed with cheese and Jalapeños-Chilis (spicy!!)	26,50€

## POSTRES 100% caseros

## DESSERT 100% hausgemacht – DESSERT 100% homemade

Tarta de queso A,G 7,50€  
Käsekuchen - Cheesse cake

Crumble con manzana 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

Helado de avellana con chocolate caliente G 8,00€  
Haselnusseis mit heisser Schokolade  
Hazelnut ice cream with hot chocolate

Postre del día - Tagesdessert - Dessert of the day 7,50€

Sorbetes – Sorbets 2,50€  
con licores – mit Spirituosen- with liquors +2,50€  
bola, Kugel, scoop

Helados – Eiscreme - Ice cream G 3,00€  
bola, Kugel, scoop








## Vinos de postre Dessertweine Sweet wines (por copa/pro Glass/per glass)

Sauternes Chateau Violet Lamothe 9,20€  
Ochoa Moscatel 6,40€  
Mortitx dolç de gel 8,90€  
O'Porto 10 años 7,50€

IVA INCLUIDO. IVA INCLÒS. MWST. INKLUSIVE. VAT INCLUSIVE

SOLO UNA FACTURA POR MESA - NUR EINE RECHNUNG PRO TISCH – ONLY ONE BILL PER TABLE – SOLS UNA FACTURE PER TAULA

## ALLERGEN - ALÉRGENOS

- A**  Cereals containing gluten wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their variety  
**Cereales que contengan gluten,:** trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades  
**Getreide Glutenhaltiges Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Sorten**
- B** Shellfish and crustaceans based products.  
**Crustáceos y productos a base de crustáceos.**  
**Muscheln, Krustentiere basierten Produkten.**
- C**  Eggs and egg-based products.  
**Huevos y productos a base de huevo.**  
**Eier und Eiprodukte.**
- D** Fish and fish-based products  
**Pescado y productos a base de pescado**  
**Fisch und Fischbasis**
- E**  Peanuts and peanut-based products.  
**Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.**  
**Erdnüsse und Erdnuss-basierten Produkten.**
- F**  Soy and soy products  
**Soja y productos a base de soja**  
**Soja und Sojaprodukte**
- G**  Milk and products thereof (including lactose)  
**Leche y sus derivados (incluida la lactosa)**  
**Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)**
- H**  Nuts, ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachio, macadamia nuts  
**Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, pistaciaccios, nueces macadamia y derivados**  
**Nüsse, dh Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien und Produkte**
- I**  Celery and products.  
**Apio y productos derivados.**  
**Sellerie und Sellerieerzeugnisse.**
- J**  Mustard and products.  
**Mostaza y productos derivados.**  
**Senf und Senferzeugnisse.**
- K** Beans, sesame and products based on sesame seeds.  
**Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.**  
**Bohnen, Sesam und Produkte auf Basis von Sesam.**
- L**  Sulphur dioxide and sulphites  
**Dióxido de azufre y sulfitos**  
**Schwefeldioxid und Sulfite**
- M**  Lupin and lupine-based products.  
**Altramuces y productos a base de altramuces.**  
**Lupinen und Lupinenbasis.**
- N**  Molluscs and products based on mollusc  
**Moluscos y productos a base de moluscos.**  
**Weichtiere und auf Basis von Weichtieren.**