

MENÜ DER WOCHE – MENU OF THE WEEK

MENÚ DE LA SEMANA

13:00h - 14:30h

19:00h - 21:30h

ENSALADA DE QUESO Y FRUTOS SECOS
SALAT MIT KÄSE UND TROCKENFRÜCHTEN
SALAD WITH CHEESE AND DRIED FRUITS

o oder or

BOUILLABASSE DE PESCADO Y MARISCO
BOUILLABASSE VON FISCH UND MEERESFRÜCHTE
BOUILLABASSE OF FISH AND SEA FOOD

o oder or

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

CANELONES RELLENOS DE RABO DE BUEY
CANNELLONIS GEFÜLLT MIT OCHSENSCHWANZ
CANNELLONIS STUFFED WITH OXTAIL

o oder or

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

o oder or

ROLLITOS DE PRIMAVERA CON LANGOSTINOS Y SALSA AGRIDULCE
FRÜHLINGSROLLE GEFÜLLT MIT LANGOSTINOS UND SÜßSAUER-SAUCE
SPRINGROLL WITH PRAWN AND SWEET CHILLI SAUCE

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

o oder

HAMBURGUESA DE BUEY CON SALSA BARBACOA
HAMBURGER VON OCHSEN MIT BARBECUE SAUCE
HAMBURGER OF OX WITH BARBECUE SAUCE

o oder or

CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO EN SU PROPIO JUGO
BÄCKCHEN VOM IBERICOSCHWEIN IN EIGENEN SAFT
CHEEKS OF IBERICO PORK IN ITS OWN JUS

o oder or

LANGOSTINOS DE SANLÚCAR EN SALSA DE CURRY (SUAVE)
GARNELEN AUS SANLUCAR IN MILDER CURRYSAUCE
PRAWNS FROM SANLUCAR IN MILD CURRY SAUCE

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

47,50€

IVA INCLUIDO. MWST. INKLUSIVE. VAT INCLUSIVE
PRECIO POR PERSONA. PREIS PRO PERSON. PRICE PER PERSON.

EL MENÚ ES INDIVISIBLE , SI PIDE 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 MENÜ 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 CHARGE

ENTRANTES - VORSPEISEN - STARTERS

Crema de zanahoria, coco y jengibre G Karottencremesuppe mit Kokos und Ingwer -Cream soup of carrot, coconut and ginger	9,50€
Alcachofas fritas con parmesano G Frittierte Artischocken mit Parmesan - Fried Artichokes with parmesan cheese	15,50€
Ensalada de temporada "Sa Llotja" (ensalada mixta) J Saisonsalat "Sa Llotja" (gemischter Salat) -Seasonal salad "Sa Llotja" (mixed salad)	11,80€
Carpaccio de ternera con parmesano Rindercarpaccio mit Parmesan - Carpaccio of young beef with parmesan	15,90€
Frito de chipirones "Sa Llotja" D Frito von Mini-Tintenfisch "Sa Llotja" - Frito of mini squid " Sa Llotja	16,50€
Queso Provolone gratinado con tomate y ajo Provolone-Käse tomate und knoblauch gratiniert Grilled Provolone cheese ,tomato and garlic	16,50€
Tartar de solomillo de ternera al estilo clásico (125g) C Tartar vom Jungrindfilet "klassische Art" - Tartar of young beef fillet "classical style"	16,80€
Zamburiñas a la plancha 8 uds. N Gegrillte Kamm-Muscheln 8 Stck. - Grilled small scallops 8 pcs.	24,50€
Pulpo mallorquín braseado a la gallega D Mallorquinische Krake vom Grill "galizische Art" - Grilled Majorcan octopus "galician style"	17,00€
Anchoas de Santoña (6 uds.) sobre pan con tomate A,D Sardellen aus Santoña (6 Stck.) auf Tomatenbrot Anchovies from Santoña (6 pcs.) on tomato bread	18,50€
Jamón Ibérico de Jabugo/ Jabugo Iberico-Schinken /Jabugo Iberico ham	24,00€

PESCADOS Y CARNES FISCH UND FLEISCH FISH AND MEAT

Auténtico Bacalao a la manera de Asturias D Kabeljau "Asturische Art" - Salt cod "Asturian style"	29,80€
Langostinos de Sanlucar en salsa curry B,F Langostinos aus Sanlucar in Currysauce - Prawns from Sanlucar in curry sauce	28,50€
Steak Tartar de Ternera (200g) C Steak Tartar vom Jungrind - Steak Tartar of young beef	25,00€
Confit de carré de cochinillo Ibérico deshuesado, compota de manzana y salsa Calvados Confit vom ausgelösten Iberico-Spanferkelcarré, Apfelkompott und Calvadossauce Confit of Iberico suckling pig carré - off the bone - with apple compote and Calvados Sauce	27,50€
Manitas de cerdo Ibérico deshuesadas (Zampone) A Ausgelöste Füßchen vom Ibericoschwein - Trotters of Iberico pork off the bone	26,50€
Solomillo de ternera de Asturias con salsa de vino dulce y cebolla caramelizada Filet vom Jungrind aus Asturien mit Süßwein-Zwiebelsauce Fillet of young beef from Asturias with sauce of sweet wine and caramelized onions	32,50€
Carrilleras de cerdo Ibérico en su propio jugo Backen vom Ibericoschwein im Eigenen saft Cheeks of Iberico pork in its own jues	26,50€
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!!)	27,50€
Chuletón Simmental con 50 días de maduración Rinderkotelett Simmental 50 Tage gereift T-Bone Steak Simmental 50 days dry aged	42,00€

POSTRES 100% caseros
DESSERT 100% hausgemacht – DESSERT 100% homemade









Tarta de queso A,G Käsekuchen - Cheesecake	7,80€
Crumble con manzana y helado de vanilla A,G Crumbles (Streusel) mit Apfel und Vanilleeis Crumbles with apple and vanilla ice cream	7,80€
Helado de vanilla con salsa de frambuesas caliente G Vanilleeis mit heissen Himbeeren Vanilla ice cream with hot raspberries	8,50€
Helado de avellana con chocolate caliente G Haselnusseis mit heisser Schokolade Hazelnut ice cream with hot chocolate	8,50€
Crema brulée de maracuya G Crème Brûlée von Maracuja - Crème Brûlée of passion fruit	7,50€
Postre del día - Tagesdessert - Dessert of the day	7,80€
Sorbetes – Sorbets con licores – mit Spirituosen- with liquors	bola, Kugel, scoop 3,00€ +3,00€
Helados – Eiscreme - Ice cream G bola, Kugel, scoop	3,50€

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

Sauternes Chateau Violet Lamothe	9,50€
Ochoa Moscatel	7,00€
Mortitx dolç de gel	9,30€
O'Porto 10 años	8,00€

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, pistaciacios, 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.