

**Sugerencias del día - Pescado siempre salvajes (no acuicultura!)  
Tagesauswahl (Fisch immer Wildfang (keine Zucht!)  
Suggestions of the day -Fish always wild captured (no farm!)**

<b>Gallo San Pedro/Sant Petersfisch/John dory</b>	<b>34,80€</b>
<b>Tres filetes de pescado</b> Drei filets von fisch /Three fillets of fish	<b>34,80€</b>
<b>Lenguado del Mediterraneo a la meuniere</b> Mittelmeer-Seezunge "Müllerin Art" Mediterranean sole a la meuniere	<b>34,80€</b>
<b>Fritos de bacalao con mayonesa de lima</b> Gebackener Kabeljau mit Limonen-Mayonnaise Fried Salt cod with lime mayonnaise	<b>25,50€</b>
<b>Tartar de pescado blanco</b> Tartar von Edelfisch/Tartar of white fish	<b>23,50€</b>
<b>Langosta pelada con huevo frito y patata frita</b> Ausgelöste Languste mit Spiegelei und frittierten Kartoffeln Lobster out of the shell with fried egg and fried potatoes	<b>43,50€</b>
<b>Tagliolini con salsa de coco ,chili y gamba roja</b> Tagliolini mit Kokos-chili sauce und Roten garnelen Tagliolini with coconut, chili sauce and red prawns	Rac.Peq/Rac.Grand <b>19,50€/24,50€</b>
<b>Costilla de Black Angus a baja temperatura</b> Rippe vom Black Angus Rind "Sous Vide" Black Angus chop "Sous Vide"	<b>34,50€</b>
<b>Gambas rojas de Sóller a la sal</b> Rote Garnelen aus Sóller in salz Red prawns from Sóller in salt	<b>39,50€</b>
<b>Gambas rojas de Sóller salteadas con ajo y perejil</b> Roten Garnelen aus Sóller sautiert mit Knoblauch und Petersilie Red prawns from Sóller sautéed with garlic and parsley	<b>39,50€</b>

IVA incluido - MWSt. inklusive - VAT included

# MENÜ DER WOCHE – MENU OF THE WEEK

## MENÚ DE LA SEMANA

13:00h - 14:30h

19:00h - 21:30h

ENSALADA DE BURRATA CON TOMATE, PESTO Y NUECES  
SALAT MIT BURRATA, TOMATE UND NUSS PESTO  
SALAD WITH BURRATA, TOMATO AND NUT PESTO

o oder or

MARMITAKO DE ATÚN ROJO

MARMITAKO- BASKISCHER THUNFISCHEINTOPF  
MARMITAKO - TUNA STEW BASC STYLE

o oder or

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

\*\*\*\*\*

TARTAR DE TERNERA TRUFADO SOBRE PAN DE CRISTAL  
GETRÜFFELTES TARTAR VOM JUNGRIND AUF CRYSTAL BROT  
YOUNG BEEF TRUFFLED TARTAR ON CRYSTAL BREAD

o oder or

CEVICHE DE PEZ MANTEQUILLA Y LANGOSTINOS CON LECHE DE TIGRE DE COCO Y FRAMBUESA  
CEVICHE VOM BUTTERFISCH UND GARNELEN MIT LECHE DE TIGRE VON COCOS UND HIMBEERE  
CEVICHE OF BUTTER FISH AND PRAWNS WITH LECHE DE TIGRE OF COCONUT AND RASPBERRY

o oder or

CANELONES DE CARRILLERA IBERICA Y FOIE GRAS  
CANNELLONIS GEFÜLLT MIT IBERICOBÄCKCHEN UND FOIE-GRAS  
CANNELLONIS STUFFED WITH IBERICO CHEEK AND FOIE-GRAS

\*\*\*\*\*

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

o oder or

ESCALOPINES DE TERNERA CON SALSAS DE QUESO AZUL  
SCHNITZELCHEN VOM JUNGRIND MIT GORGONZOLA SAUCE  
MEDAILLONS OF YOUNG BEEF WITH BLUE CHEESE SAUCE

o oder or

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

o oder or

CHEESEBURGER DE CARNE MADURADA CON KIMCHI Y TOMATE CONFITADO  
CHEESEBURGER VOM RINDFLEISCH MIT KIMCHI UND TOMATEN  
CHEESEBURGER OF DRIED AGED BEEF WITH KIMCHI AND TOMATOES

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

**53,50€**

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 CHARGED

NO ES POSIBLE REALIZAR CAMBIOS EN EL ORDEN DE LOS PLATOS DEL MENÚ .  
ÄNDERUNGEN IN DER REIHENFOLGE DER MENÜGERICHTE SIND NICHT MÖGLICH.

° CHANGES IN THE ORDER OF THE MENU DISHES ARE NOT POSSIBLE.

## ENTRANTES - VORSPEISEN - STARTERS

Crema de zanahoria, coco y jengibre. G	10,00€
Karottencremesuppe mit Kokos und Ingwer - Cream soup of carrot, coconut and ginger.	
Alcachofas fritas con parmesano. G	16,50€
Frittierte Artischocken mit Parmesan - Fried Artichokes with Parmesan cheese.	
Ensalada de temporada "Sa Llotja" (ensalada mixta). J	12,50€
Saisonsalat "Sa Llotja" (gemischter Salat) - Seasonal salad "Sa Llotja" (mixed salad)	
Ensalada con langostinos crujientes y salsa Kimchi A,B,D,F	
Salat mit knusprige langostinos und kimchi-sauce	16,80€
Salad with crispy prawns and Kimchi sauce	
Ceviche de lubina salvaje y gamba roja con leche de tigre de maracuyá. B,D,H,I	
Ceviche vom wilden Wolfsbarsch und Roten Garnelen mit "leche de tigre" vom Maracuja.	26,80€
Ceviche of wild Sea bass and red prawns with "leche de tigre" of passionfruit.	
Carpaccio de ternera con parmesano. A,G	
Rindercarpaccio mit Parmesan - Carpaccio of young beef with parmesan	16,80€
Frito de chipirones "Sa Llotja" D	17,50€
Frito von Mini-Tintenfisch "Sa Llotja" - Frito of mini squid " Sa Llotja	
Carpaccio de Burrata con tomate confitado ,pesto y tapenade de oliva G	
Carpaccio von burrata mit kardierte Tomate,pesto und oliven tapenade	15,50€
Carpaccio of burrata with candied tomato and olives tapenade	
Tartar de solomillo de ternera al estilo clásico (125g) C,J	17,80€
Tartar vom Jungrindfilet "klassische Art" - Tartar of young beef fillet "classical style"	
Zamburiñas a la plancha con mojo verde Canario 8/10 uds. N	24,50€
Gegrillte Kamm-Muscheln mit Kanarischer mojo verde 8/10 Stck.	
Grilled small scallops with canarian mojo verde 8/10 pcs.	
Pulpo mallorquín braseado a la gallega D	17,80€
Mallorquinische Krake vom Grill "galizische Art" - Grilled Majorcan octopus "galician style"	
Anchoas de Santoña (6 uds.) sobre pan con tomate A,D	19,50€
Sardellen aus Santoña (6 Stck.) auf Tomatenbrot / Anchovies from Santoña (6 pcs.) on tomato bread	
Cecina de León, con queso manchego y membrillo G	
Luftgetrocknetes rindfleisch aus Leon mit Manchego-käse und quittenmark	23,50€
Dried beef from León with 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"	31,50€
Langostinos de Sanlucar en salsa curry    B,F Langostinos aus Sanlucar in Currysauce - Prawns from Sanlucar in curry sauce	29,00€
Steak Tartar de Ternera (200g) C,J Steak Tartar vom Jungrind - Steak Tartar of young beef	27,00€
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	31,50€
Manitas de cerdo Ibérico deshuesadas con salsa de setas (Zampone) A,C,G Ausgelöste Füßchen vom Ibericoschwein mit Pilzen-sauce Trotters of Iberico pork off the bone with mushrooms sauce	27,50€
Entrecôte de ternera de Asturias con salsa pimienta Entrecôte vom Jungrind aus Asturien mit Pfeffersauce Entrecôte of young beef from Asturias with pepper sauce	27,50€
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	34,00€
Carrilleras de cerdo iberico en su propio jugo Bäckchen vom ibericoschwein im eigenen saft Cheeks of iberico pork in its own jus	28,50€
Escalope de ternera relleno de queso y jalapeños (picante!!)    A,C,G Schnitzel vom Jungrind gefüllt mit Käse und Jalapeños-Chilis (scharf!!) Escalope of young beef stuffed with cheese and Jalapeños-Chilis (spicy!!)	28,00€
Chuletón Simmental con 50 días de maduración Rinderkotelett Simmental 50 Tage gereift T-Bone Steak Simmental 50 days dry aged	45,00€












## POSTRES 100% caseros

## DESSERT 100% hausgemacht – DESSERT 100% homemade

Cheesecake cremosa de vainilla con mermelada de frutos rojos A,G Cremiger Cheesecake mit roter Frucht Marmelade Creamy cheesecake with red fruits marmalade	9,50€
Tarta fina de manzana con helado de vainilla A,G Tarte Tatin von Apfel mit Vanilleeis Eis Tarte Tatin of apple and vanilla ice cream	10,50€
Crumble de cacao con manzana y helado de Ferrero Rocher A,G Crumbles von kakao (Streusel) mit Apfel und Ferrero Rocher eis Crumbles of cocoa with apple and Ferrero Rocher ice cream	8,50€
Tartaleta de fresas con crema de Mascarpone, lima y helado de Raffaello Erdbeertörtchen mit Mascarpone-creme, Limonen und Raffaello-eis A,G Strawberry tartlet with mascarpone cream, lime and raffaello ice cream	10,50€
Helado de vainilla con salsa de frambuesas caliente G Vanilleeis mit heissen Himbeeren Vanilla ice cream with hot raspberries	9,50€
Helado de avellana con chocolate caliente G Haselnusseis mit heisser Schokolade Hazelnut ice cream with hot chocolate	9,50€
Mousse de chocolate negro A,C,G Schwarze Schokoladenmousse/Black Chocolate Mousse	9,50€
Creme brulée de maracuya G Crème Brûlée von Maracuja - Crème Brûlée of passion fruit	8,50€
Postre del día - Tagesdessert - Dessert of the day	8,50€
Sorbetes – Sorbets con licores – mit Spirituosen- with liquors	bola, Kugel, scoop 3,20€ +3,20€
Helados – Eiscreme - Ice cream G bola, Kugel, scoop	3,80€
<b>Vinos de postre Dessertweine Sweet wines</b> (por copa/pro Glass/per glass)	
Sauternes Chateau Violet Lamothe	10,00€
Ochoa Moscatel	7,50€
Mortitx dolç de gel	9,80€
O'Porto 10 años	9,00€

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, 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.**