

MENÜ DER WOCHE – MENU OF THE WEEK

MENÚ DE LA SEMANA

13:00h - 14:30h

19:00h - 22:00h

CREMA DE ZANAHORIAS, LEMON GRASS Y CURRY
KAROTTENCREMESUPPE, ZITRONENGRAS UND CURRY
CARROT CREAM SOUP, LEMON GRASS AND CURRY

o oder or

GAZPACHO (SALMOREJO)

GAZPACHO (SALMOREJO)

GAZPACHO (SALMOREJO)

o oder or

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO SOBRE PAN CON TOMATE

KANTABRISCHE SARDELLEN AUF TOMATENBROT

CANTABRIAN ANCHOVIES ON TOMATO BREAD

TAGLIATELLE CON SALSA DE COCO-CHILI Y GAMBA ROJA
TAGLIATELLE MIT KOKOS-CHILI SAUCE UND ROTEN GARNELEN
TAGLIATELLE WITH COCONUT-CHILI SAUCE AND RED PRAWNS

o oder or

PAN BAO DE CERDO IBERICO

BAO-BROT MIT IBERISCHES SCHWEINEFLEISCH

BAO BUN WITH PULLED IBERIAN PORK

o oder or

CARPACCIO DE TERNERA CON RÚCULA, PARMESANO Y OLIVAS NEGRAS
RINDERCARPACCIO MIT RUCOLA, PARMESAN UND SCHWARZE OLIVEN
CARPACCIO OF YOUNG BEEF WITH ROCKET SALAD, PARMESAN AND BLACK OLIVES

AUTÉNTICO BACALAO A LA MANERA ASTURIANA

KABELJAU "ASTURISCHE ART"

SALT COD "ASTURIAN STYLE"

o oder or

LANGOSTINOS EN SALSA DE CURRY

GARNELEN IN MILDEM CURRY

PRAWNS IN MILD CURRY

o oder or

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO IBERICO CON SALSA OPORTO, PURÉ Y VERDURA
IBERICO-SCHWEINEFILET MIT PORTWEINSAUCE, KARTOFFELPÜREE UND GEMÜSE
IBERIAN PORK WITH PORT SAUCE, MASHED POTATOES AND VEGETABLES

o oder or

TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA AL ESTILO CLÁSICO

TARTAR VOM RINDERFILET KLASSISCHE ART

TARTAR OF BEEF FILLET CLASSIC STYLE

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

58,00€

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 MENÚ IST NICHT TEILBAR, FALLS SIE EIN GERICHT AUSSERHALB DES MENÚ 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. 8

ENTRANTES - VORSPEISEN - STARTERS

Crema de zanahorias, lemon grass y curry Karottencremesuppe, zitronengras und curry Carrot cream soup, lemon grass and curry	10,50€
Alcachofas fritas con parmesano. G Frittierte Artischocken mit Parmesan Fried Artichokes with Parmesan cheese	18,00€
Frito de chipirones "Sa Llotja". D Frito vom Mini-Tintenfisch "Sa Llotja" Frito of mini squid " Sa Llotja	17,80€
Pulpo braseado a la gallega. D Krake vom Grill "galizische Art" Grilled octopus "galician style"	20,50€
Ensalada "Sa Llotja" - Bonito del norte, aceitunas, piparras, pimientos asados, queso, tomate y cebolla Salat "Sa Llotja" - Weisser Thunfisch, Oliven, Peperoni, geschmorte Paprika, Käse, Tomate und Zwiebeln Salad "Sa Llotja" - white tuna, olives, piparras, braised peppers, cheese, tomato and onions	16,50€
Terrina de Foie de Pato, hecho en casa Foie-gras-Terrine von der Ente, selbstgemacht Duck Foie gras Terrine, homemade	23,50€
Tartar de solomillo de ternera clásico (125g) Klassisches Rinderfilet-Tatar (125g) Young beef fillet tartar (125g)	18,50€
Jamón Ibérico con bikini de tomate Ibérico-Schinken mit Tomatensandwich Ibérico ham with tomato sandwich	26,50€

PESCADOS Y CARNES FISCH UND FLEISCH FISH AND MEAT

Auténtico Bacalao a la manera Asturiana Kabeljau "Asturische Art" Salt Cod "Asturian Style"	31,80€
Langosta con huevos y patatas fritas Hummer mit Eiern und Pommes frites Lobster with eggs and fries	45,90€
Entrecôte de ternera con salsa pimienta Entrecôte vom jungrind mit pfeffersauce Entrecôte of young beef with pepper sauce	30,50€
Carrilleras de cerdo Iberico en su propio jugo, con puré y verdura Bäckchen vom Iberico schwein im eigenen saft mit Kartoffelpüree und Gemüse Cheeks of Iberico pork in its own juice with mashed potatoes and vegetables	28,50€
Solomillo de ternera con salsa de vino dulce Filet vom Jungrind mit Süßwein-Sauce Fillet of young beef with sweet wine sauce	34,50€
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)	30,50€

SUGERENCIAS - TAGESEMPFEHLUNGEN - SPECIALS

Carpaccio de gambas rojas Carpaccio von roten Garnelen Carpaccio of red prawns	24,50€
Tartar de pescado blanco con aguacate, mayonesa de lima y chili dulce Tartar vom Weißfisch mit Avocado Limetten-Mayonnaise, süße Chili Tartar of whitefish with avocado, lime mayonnaise and sweet chili	24,50€
Chuletón Simmental madurado 60 días (para 2 personas) Rinderkotelett Simmental 60 Tage gereift (für 2 personen) T-Bone Steak Simmental 60 days dry aged (for 2 people)	90,00€
Manitas de cerdo Ibérico deshuesadas con salsa de setas Ausgelöste Füßchen vom Iberico Schwein mit Pilzsauce Trotters of Iberico pork off the bone with mushrooms sauce	28,50€
Lenguado a la meuniere Seezunge "Müllerin Art" Sole a la meuniere	34,80€
Rodaballo a la plancha Gegrillter Steinbutt Grilled Turbot	36,00€
Lubina a la plancha Gegrillter Wolfsbarsch Grilled Sea Bass	38,00€

POSTRES 100% caseros

DESSERT 100% hausgemacht – DESSERT 100% homemade

Crema quemada de mascarpone. G Gebrannte Mascarpone-Creme Mascarpone burnt cream	9,00€
Helado de avellana con salsa de chocolate caliente. G Haselnusseis mit heißer Schokoladensoße Hazelnut ice cream with hot chocolate sauce	9,80€
Helado de vainilla con salsa de frambuesas caliente. G Vanilleeis mit heißer Himbeersauce Vanilla ice cream with hot raspberries sauce	9,80€
Tiramisú Sa Llotja con helado de caramelo. A,G Tiramisú Sa Llotja mit karamelleis Tiramisú Sa Llotja with caramel ice	9,50€
Postre del día - Tages Dessert - Dessert of the day	9,00€
Tarta fina de manzana con helado de vainilla. A,G Apfel Tarte Tatin mit Vanilleeis Eis Apple tatin tarte with vanilla ice cream	10,90€
Affogato	6,50€
Trufas de chocolate con Xoriguer y limón (Chocolatería Maüa Mallorca) Schokoladentrüffel mit Xoriguer und Zitrone (Schokoladenladen Maüa Mallorca) Chocolate truffles with Xoriguer and lemon (Maüa Mallorca chocolate shop)	2,50€
Una bola de sorbete o helado Eine Kugel Sorbet oder Eiscreme One scoop of sorbet or ice cream (Con licor - Mit Spirituosen - With liquor)	3,50€ + 3,50€









Vinos de postre - Dessert Wine - Sweet wines (por copa/pro Glass/per glass)

Sauternes Chateau Violet Lamothe	12,00€
Ochoa Moscatel	10,50€
Mortitx dolç de gel	12,00€
O'Porto 10 años	10,50€

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.