

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

RISOTTO DE RAPE Y GAMBAS
RISOTTO MIT SEETEUFEL UND GARNELEN
MONKFISH AND PRAWNS RISOTTO

o oder or

JAMÓN IBÉRICO, PAN DE CRISTAL Y TOMATE
IBÉRICO-SCHINKEN, KRISTALL BROT UND TOMATE
IBÉRICO HAM, CRYSTAL BREAD AND TOMATO

CARPACCIO DE TERNERA CLÁSICO
KLASSISCHES RINDERCARPACCIO
CLASSIC YOUNG BEEF CARPACCIO

o oder or

CROQUETAS DE CARRILLERA DE IBERICO, FOIE GRAS Y COMPOTA DE MANZANA
KROKETTEN AUS IBERISCHEN SCHWEINEBACKEN MIT FOIE-GRAS UND APFELKOMPOTT
IBERIAN PORK CHEEK CROQUETTE WITH FOIE-GRAS AND APPLE COMPOTE

o oder or

CANELONES DE PATO CONFITADO
ENTENCONFIT-CANNELLONI
CONFIT DUCK CANNELLONI

FRITOS DE BACALAO CON MAYONESA DE LIMA
GEBACKENER KABELJAU MIT LIMONEN-MAYONNAISE
FRIED SALT COD WITH LIME MAYONNAISE

o oder or

SALTEADO DE SOLOMILLO DE TERNERA AL ESTILO STROGANOFF
GESCHNETZELTES RINDERFILET STROGANOFF ART
STRIPES OF BEEF FILLET STROGANOFF STYLE

o oder or

TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA AL ESTILO CLÁSICO
TARTAR VOM RINDERFILET KLASSISCHE ART
TARTAR OF BEEF FILLET CLASSIC STYLE

o oder or

RAPE A LA ESPALDA CON TUMBET
SEETEUFEL "A LA ESPALDA" MIT TUMBET
MONKFISH "A LA ESPALDA" WITH TUMBET

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 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. 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 31,80€
Kabeljau "Asturische Art"
Salt Cod "Asturian Style"

Langosta con huevos y patatas fritas 45,90€
Hummer mit Eiern und Pommes frites
Lobster with eggs and fries

Entrecôte de ternera con salsa pimienta 30,50€
Entrecôte vom jungrind mit pfeffersauce
Entrecôte of young beef with pepper sauce

Carrilleras de cerdo Iberico en su propio jugo, con puré y verdura 28,50€
Bäckchen vom Iberico schwein im eigenen saft mit Kartoffelpüree und Gemüse
Cheeks of Iberico pork in its own juice with mashed potatoes and vegetables

Solomillo de ternera con salsa de vino dulce 34,50€
Filet vom Jungrind mit Süsswein-Sauce
Fillet of young beef with sweet wine sauce

Escalope de ternera relleno de queso y jalapeños (picante). A,C,G 30,50€
Schnitzel vom Jungrind gefüllt mit Käse und Jalapeños-Chilis (scharf)
Escalope of young beef stuffed with cheese and Jalapeños-Chilis (spicy)

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 de vaca Holstein madurado Gereiftes Ribeye-Steak vom Holstein-Rind Aged Holstein beef ribeye steak	60,00€
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	3,50€
(Con licor - Mit Spirituosen - With liquor)	+ 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.