# 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
VERDINES DE ASTURIAS CON RAPE Y LANGOSTINOS
ASTURISCHE GRÜNE BOHNEN MIT SEETEUFEL UND GARNELEN
ASTURIAN SMALL BEANS WITH MONKFISH AND PRAWNS
o oder or
ENSALADA DE QUESO CABRA CON MORCILLA DE BURGOS Y VINAGRETA DE BALSÁMICO
ZIEGENKÄSE SALAT MIT BURGOS BLUTWURST UND BALSAMICO-VINAIGRETTE
GOAT CHEESE SALAD WITH BURGOS BLACK PUDDING AND BALSAMIC VINAIGRETTE
******
TARTAR DE ATÚN ROJO CON JENGIBRE Y AGUACATE
TARTAR VOM THUNFISCH MIT INGWER UND AVOCADO
RED TUNA TARTAR WITH GINGER AND AVOCADO
o oder or
FRITO DE PULPO Y CALAMAR
FRITO VON KRAKE UND TINTENFISCH
FRITO OF OCTOPUS AND SQUID
o oder or
CARPACCIO DE TERNERA CLÁSICO
KLASSISCHES RINDERCARPACCIO
CLASSIC YOUNG BEEF CARPACCIO
******
SUPREMA DE CORVINA CON SALSA VINO BLANCO Y TUMBET
ADLERFISCHFILET MIT WEIßWEINSAUCE UND TUMBET
CORVINA FISH FILLET WITH WHITE WINE SAUCE AND TUMBET
o oder or
HAMBURGUESA DE BLACK ANGUS CON MAYONESA DEL CHEF
HAMBURGER VOM BLACK ANGUS MIT MAYONNAISE NACH ART DES HAUSES
HAMBURGER OF BLACK ANGUS WITH MAYONNAISE "CHEF STYLE"
o oder or
LANGOSTINOS EN SALSA DE CURRY
GARNELEN IN CURRY SAUCE
PRAWNS IN CURRY SAUCE
o oder or
MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO IBERICO CON SALSA DE VINO DULCE, PURÉ Y VERDURA
IBERICO-SCHWEINEFILET MIT SÜSSWEIN-SAUCE, KARTOFFELPÜREE UND GEMÜSE
IBERIAN PORK WITH SWEET WINE SAUCE, MASHED POTATOES AND VEGETABLES
******
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 10,50€
Karottencremesuppe, zitronengras und curry
Carrot cream soup, lemon grass and curry

Alcachofas fritas con parmesano. G 18,00€
Frittierte Artischocken mit Parmesan
Fried Artichokes with Parmesan cheese

Frito de chipirones "Sa Llotja". D 17,80€
Frito vom Mini-Tintenfisch "Sa Llotja"
Frito of mini squid " Sa Llotja

Pulpo braseado a la gallega. D 20,50€
Krake vom Grill "galizische Art"
Grilled octopus "galician style"

Ensalada "Sa Llotja" 16,50€
- 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

Terrina de Foie de Pato, hecho en casa 23,50€
Foie-gras-Terrine von der Ente, selbstgemacht
Duck Foie gras Terrine, homemade

Tartar de solomillo de ternera clásico (125g) 18,50€
Klassisches Rinderfilet-Tatar (125g)
Young beef fillet tartar (125g)

Jamón Ibérico con bikini de tomate 26,50€
Ibérico-Schinken mit Tomatensandwich
Ibérico ham with tomato sandwich

## 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

Fabada Asturiana 18,50€ / 23,50€
Asturischer Bohneneintopf
Asturian beans stew

Carpaccio de gambas rojas 24,50€
Carpaccio von roten Garnelen
Carpaccio of red prawns

Tartar de pescado blanco con aguacate, mayonesa de lima y chili dulce 24,50€
Tartar vom Weißfisch mit Avocado Limetten-Mayonnaise, süße Chili
Tartar of whitefish with avocado, lime mayonnaise and sweet chili

Chuletón de vaca Holstein madurado 60,00€
Gereiftes Ribeye-Steak vom Holstein-Rind
Aged Holstein beef ribeye steak

Manitas de cerdo Ibérico deshuesadas con salsa de setas
Ausgelöste Füßchen vom Iberico Schwein mit Pilzsauce 28,50€
Trotters of Iberico pork off the bone with mushrooms sauce

Lenguado a la meuniere 34,80€
Seezunge "Müllerin Art"
Sole a la meuniere

Rodaballo a la plancha 36,00€
Gegrillter Steinbutt
Grilled Turbot

Lubina a la plancha 38,00€
Gegrillter Wolfsbarsch
Grilled Sea Bass

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

| | |
|---|---|
| Crema quemada de mascarpone. G<br>Gebrannte Mascarpone-Creme<br>Mascarpone burnt cream | 9,00€ |
| Helado de avellana con salsa de chocolate caliente. G<br>Haselnusseis mit heißer Schokoladensoße<br>Hazelnut ice cream with hot chocolate sauce | 9,80€ |
| Helado de vainilla con salsa de frambuesas caliente. G<br>Vanilleeis mit heißer Himbeersauce<br>Vanilla ice cream with hot raspberries sauce | 9,80€ |
| Tiramisú Sa Llotja con helado de caramelo. A,G<br>Tiramisú Sa Llotja mit karamelleis<br>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<br>Apfel Tarte Tatin mit Vanilleeis Eis<br>Apple tatin tarte with vanilla ice cream | 10,90€ |
| Affogato | 6,50€ |
| Trufas de chocolate con Xoriguer y limón (Chocolatería Maüa Mallorca)<br>Schokoladentrüffel mit Xoriguer und Zitrone (Schokoladenladen Maüa Mallorca)<br>Chocolate truffles with Xoriguer and lemon (Maüa Mallorca chocolate shop) | 2,50€ |
| Una bola de sorbete o helado<br>Eine Kugel Sorbet oder Eiscreme<br>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

**ALLERGERN - ALÉRGENOS**

A


Cereals containing gluten wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their varietie
Cereales que contengan gluten,: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades
Getreide Glutenhaltiges Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut odehderen Sorten

B

Shellfis and crus taceans based products.
Crustáceos y productos a base de crustáceos.
Muscheln, Krustentie e basierten Produkten.

C

Eggs and egg-based products.
Huevos y productos a base de huevo.
Eier und Eiphodukte.

D

Fish and fis- based pr oducts
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.
Weichtie e und auf Basis von Weichtie en.