

# 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

FLOR DE ALCACHOFA CON CREMA DE QUESO SUAVE Y HUEVO  
ARTISCHOCKENHERZ AUF EINER CREMIGEN KÄSESAUCE UND EI  
HEART OF ARTICHOKE ON A SOFT CHEESE CREAM AND EGG

o oder or

SOPA CASTELLANA  
KASTILISCHE SUPPE  
CASTILIAN SOUP

\*\*\*\*\*

TARTAR DE SALMÓN CON JENGIBRE Y AGUACATE  
LACHSTATAR MIT INGWER UND AVOCADO  
SALMON TARTAR WITH GINGER AND AVOCADO

o oder or

PAN BAO CON CARNE DE IBERICO  
BAO-BROT MIT IBERICO-FLEISCH  
BAO BUN WITH IBERIAN PORK

o oder or

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO SOBRE PAN CON TOMATE  
KANTABRISCHE SARDELLEN AUF TOMATENBROT  
CANTABRIAN ANCHOVIES ON TOMATO BREAD

\*\*\*\*\*

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

o oder or

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

o oder or

CACHOPO DE TERNERA CON SALSAS DE SETAS  
CACHOPO VON JUNGRIND MIT PILZSAUCE  
CACHOPO OF YOUNG BEEF WITH MUSHROOM SAUCE

o oder or

CARRILLERAS DE CERDO IBERICO EN SU PROPIO JUGO, CON PURÉ DE PATATA 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

\*\*\*\*\*

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

|                                                                      |                 |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Fabada Asturiana<br>Asturischer Bohneneintopf<br>Asturian beans stew | 18,50€ / 23,50€ |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------|

|                                                                                      |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Carpaccio de gambas rojas<br>Carpaccio von roten Garnelen<br>Carpaccio of red prawns | 24,50€ |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|

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

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

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

|                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| Lenguado a la meuniere<br>Seezunge "Müllerin Art"<br>Sole a la meuniere | 34,80€ |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|

|                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------|--------|
| Rodaballo a la plancha<br>Gegrillter Steinbutt<br>Grilled Turbot | 36,00€ |
|------------------------------------------------------------------|--------|

|                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------|--------|
| Lubina a la plancha<br>Gegrillter Wolfsbarsch<br>Grilled Sea Bass | 38,00€ |
|-------------------------------------------------------------------|--------|

## 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

## 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.