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
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO SOBRE PAN CON TOMATE
KANTABRISCHE SARDELLEN AUF TOMATENBROT
CANTABRIAN ANCHOVIES ON TOMATO BREAD
o oder or
JAMÓN IBÉRICO Y PAN CON TOMATE
IBÉRICO-SCHINKEN UND BROT MIT TOMATE
IBÉRICO HAM AND BREAD WITH TOMATO
******
PULPO DE ROCA BRASEADO A LA GALLEGA
GESCHMORTER FELSENOKTOPUS "GALIZISCHE ART"
BRAISED ROCK OCTOPUS "GALICIAN STYLE"
o oder or
CARPACCIO DE TERNERA CLÁSICO
KLASSISCHES RINDERCARPACCIO
CLASSIC YOUNG BEEF CARPACCIO
o oder or
CANELONES DE CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO
CANNELLONIS GEFÜLLT MIT IBERICOBÄCKCHEN
CANNELLONIS STUFFED WITH IBERICO CHEEK
******
LENGUADO A LA MEUNIERE
SEEZUNGE "MÜLLERIN ART"
SOLE A LA MEUNIERE
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
o oder or
AUTÉNTICO BACALAO A LA MANERA ASTURIANA
KABELJAU "ASTURISCHE ART"
SALT COD "ASTURIAN STYLE"
o oder or
SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE VINO DULCE
FILET VOM JUNGRIND MIT SÜSSWEIN-SAUCE
FILLET OF YOUNG BEEF WITH SWEET WINE SAUCE
******
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 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

ALLERGERN - ALÉRGENOS

A 

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