

## ENTRANTES - VORSPEISEN - STARTERS

Crema de zanahoria, coco y jengibre G	9,50€
Karottencremesuppe mit Kokos und Ingwer - Cream soup of carrot, coconut and ginger	
Alcachofas fritas con parmesano G	15,00€
Frittierte Artischocken mit Parmesan - Fried Artichokes with parmesan cheese	
Ensalada de temporada "Sa Llotja" (ensalada mixta)	11,50€
Saisonsalat "Sa Llotja" (gemischter Salat) - Seasonal salad "Sa Llotja" (mixed salad)	
Frito de chipirones "Sa Llotja"	15,90€
Frito von Mini-Tintenfisch "Sa Llotja" - Frito of mini squid " Sa Llotja	
Tartar de solomillo de ternera al estilo clásico (125g) C	16,50€
Tartar vom Jungrindfilet "klassische Art" - Tartar of young beef fillet "classical style"	
Foie-gras a la plancha con patatas fritas, huevo frito de corral y aceite de trufa	14,50€
Gebratene Foie-gras mit frittierten Kartoffeln, Spiegelei und Trüffelöl	
Grilled Foie-gras with french fries, fried egg and truffle oil	
Zamburiñas a la plancha 8 uds. N	24,00€
Gegrillte Kamm-Muscheln 8 Stck. - Grilled small scallops 8 pcs.	
Pulpo mallorquín braseado a la gallega D	16,50€
Mallorquinische Krake vom Grill "galizische Art" - Grilled Majorcan octopus "galician style"	
Anchoas de Santoña (6 uds.) sobre pan con tomate	18,00€
Sardellen aus Santoña (6 Stck.) auf Tomatenbrot	
Anchovies from Santoña (6 pcs.) on tomato bread	
Setas del día al ajillo con jamón	18,50€
Pilze nach Tagesangebot "al ajillo" mit Schinken - Mushrooms of the day "al ajillo" with ham	
Cecina de León con queso Mahonés y dulce de membrillo ½ racion	14,50€/ 22,50€
Luftgetrocknetes Rindfleisch aus León mit Mahonkäse und Quittenmark	
Dried beef from León with Mahon cheese and quince jelly	

## PESCADOS Y CARNES

## FISCH UND FLEISCH

## FISH AND MEAT

Manitas de cerdo Ibérico deshuesadas (Zampone) A 23,50€  
Ausgelöste Füßchen vom Ibericoschwein - Trotters of Iberico pork off the bone

Ganso al horno con col lombarda y bolas de pan 32,00€  
Gans aus dem Ofen mit Rotkohl und Serviettenknödel  
Baked goose with red cabbage and bread balls

Steak Tartar de Ternera (200g) C 24,00€  
Steak Tartar vom Jungrid - Steak Tartar of young beef

Pescado del día (según mercado) - Fisch nach Tagesangebot - Fish of the day 32,50€

Solomillo de ternera con salsa de vino dulce y cebolla caramelizada 29,50€  
Filet vom Jungrind mit Sauce von Süßwein und karamelisierten Zwiebeln  
Fillet of young beef with sauce of sweet wine and caramelized onions

Escalope de ternera relleno de queso y jalapeños (picante!!) A,C 24,50€  
Schnitzel vom Jungrind gefüllt mit Käse und Jalapeños-Chilis (scharf!!)  
Escalope of young beef stuffed with cheese and Jalapeños-Chilis (spicy!!)

## POSTRES 100% caseros

## DESSERT 100% hausgemacht – DESSERT 100% homemade

Crema de maracuyá caramelizada G 7,50€  
Karamelisierte Maracuja-Creme - Caramelized passion fruit creme

Tarta de queso A,G 7,50€  
Käsekuchen - Cheesse cake

Crumble con manzana y helado de vanilla A,G 7,50€  
Crumbles (Streusel) mit Apfel und Vanilleeis  
Crumbles with apple and vanilla ice cream

Helado de vanilla con salsa de frambuesas caliente G 8,00€  
Vanilleeis mit heissen Himbeeren  
Vanilla ice cream with hot raspberries

Postre del día - Tagesdessert - Dessert of the day 7,50€

Sorbetes – Sorbets bola, Kugel, scoop 2,50€  
con licores – mit Spirituosen- whith liquors +2,50€

Helados – Eiscreme - Ice cream G  
bola, Kugel, scoop 3,00€















## Vinos de postre Dessertweine Sweet wines (por copa/pro Glass/per glass)

Sauternes Chateau Violet Lamothe 9,20€  
Ochoa Moscatel 6,40€  
Mortitx dolç de gel 8,90€  
O'Porto 10 años 7,50€

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 Milchzeugnisse (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.