

ENTRANTES - VORSPEISEN - STARTERS

Crema de zanahoria, coco y jengibre G Karottencremesuppe mit Kokos und Ingwer - Cream soup of carrot, coconut and ginger	9,50€
Alcachofas fritas con pisto de verduras y jamón Frittierte Artischocken mit Gemüsepisto und Schinken Fried artichokes with pisto of vegetables and ham	15,00€
Ensalada de temporada "Sa Llotja" (ensalada mixta) J Saisonsalat "Sa Llotja" (gemischter Salat) - Seasonal salad "Sa Llotja" (mixed salad)	11,50€
Frito de chipirones "Sa Llotja" D Frito von Mini-Tintenfisch "Sa Llotja" - Frito of mini squid " Sa Llotja	15,90€
Ceviche de corvina y gamba roja B,D Ceviche von Adlerfisch und roter Garnele - Ceviche of sea bass and red prawns	22,50€
Tartar de solomillo de ternera al estilo clásico (125g) C,J Tartar vom Jungrindfilet "klassische Art" - Tartar of young beef fillet "classical style"	16,50€
Foie-gras a la plancha con patatas fritas, huevo frito de corral y aceite de trufa Gebratene Foie-gras mit frittierten Kartoffeln, Spiegelei und Trüffelöl Grilled Foie-gras with french fries, fried egg and truffle oil	14,50€
Zamburiñas a la plancha 8 uds. N Gegrillte Kamm-Muscheln 8 Stck. - Grilled small scallops 8 pcs.	24,00€
Pulpo mallorquín braseado a la gallega D Mallorquinische Krake vom Grill "galizische Art" - Grilled Majorcan octopus "galician style"	16,50€
Ensalada con queso de cabra, morcilla de Burgos y frutos secos caramelizadas H Salat mit Ziegenkäse, Morcilla de Burgos und karmelisierten Nüssen Salad with goat cheese, Morcilla de Burgos and caramelized nuts	14,50€
Cecina de León con queso Manchego y dulce de membrillo ½ racion Luftgetrocknetes Rindfleisch aus León mit Manchegokäse und Quittenmark Dried beef from León with Manchego cheese and quince jelly	14,50€/ 22,50€
Croquetas de jamón con Foie-gras y manzana A,G Schinkenkroketten mit Foie-gras und Apfel - Ham croquettes with Foie-gras and apple	16,50€
Caviar Baikal Royal 50g	160,00€

PESCADOS Y CARNES

FISCH UND FLEISCH

FISH AND MEAT

Pescado del día (según mercado) - Fisch nach Tagesangebot - Fish of the day	32,50€
Tartar de pescado blanco C,D,J Tartar von Edelfischen - Tartar of white fish	22,50€
Tallarines con gambitas rojas, almejas y salsa de coco y chili A,B,N Tagliatelle mit roten Garnelen, Venusmuscheln und Kokos-Chilisauce Tagliatelle with red prawns, clams and sauce of coconut and chili	29,50€
Manitas de cerdo Ibérico deshuesadas (Zampone) A Ausgelöste Füßchen vom Ibericoschwein - Trotters of Iberico pork off the bone	25,50€
Carrilleras de cerdo Ibérico con salsa de vino tinto Bäckchen vom Ibéricoschwein mit Rotweinsauce Cheeks of Ibérico pork with sauce of red wine	25,50€
Tartar de Ternera (200g) C,J Tartar vom Jungrind - Tartar of young beef	24,00€
Solomillo de ternera con salsa de vino dulce y cebolla caramelizada Filet vom Jungrind mit Süßwein-Zwiebelsauce Fillet of young beef with sauce of sweet wine and caramelized onions	29,50€
Rabo de buey deshuesado con foie-gras Ausgelöster Ochschwanz mit Foie-gras Oxtail off the bone with Foie-gras	27,50€
Ganso al horno con col lombarda y bolas de pan A Gans aus dem Ofen mit Rotkohl und Serviettenknödel Baked goose with red cabbage and bread balls	28,50€

VEGETARIANO - VEGETARISCH - VEGETARIAN

Tallarines con setas de temporada A Tagliatelle mit Pilzen der Saison - Tagliatelle with seasonal mushrooms	18,50€
Curry de verduras amarillo (suave) F Gelbes Gemüsecurry (mild) - Yellow curry of vegetables (mild)	16,50€

POSTRES 100% caseros

DESSERT 100% hausgemacht – DESSERT 100% homemade

Tarta de queso A,G 7,50€
Käsekuchen - Cheesecake

Crumbles de chocolate, cereza, nata y helado de vainilla A,G 8,00€
Schoko - Crumbles (Streusel) mit Kirschen, Sahne und Vanilleeis
Chocolat Crumbles with cherries, whipped cream and vanilla ice cream

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

Helado de avellana con chocolate caliente G,H 8,00€
Haselnusseis mit heißer Schokolade - Hazelnut ice cream with hot chocolate

Tarta fina de manzana con helado de caramelo A,G 8,50€
Tarte Tatin von Apfel mit Karameleis - Tarte Tatin of apple with caramel ice cream

Tartaleta de mil chocolates A,G,H 9,50€
Tartelette der 1000 Schokoladen - Tartelette of 1000 chocolates

Queso mahonés curado con trufa y miel 12,00€
Gereifter Mahónkäse mit Trüffel und Honig
Cured Mahón cheese with truffle and honey

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

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

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 e 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.