

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 pisto de verduras y jamón	15,50€
Frittierte Artischocken mit Gemüsepesto und Schinken	
Fried artichokes with pesto of vegetables and ham	
Ensalada de temporada "Sa Llotja" (ensalada mixta) J	11,80€
Saisonsalat "Sa Llotja" (gemischter Salat) - Seasonal salad "Sa Llotja" (mixed salad)	
Frito de chipirones "Sa Llotja" D	16,50€
Frito von Mini-Tintenfisch "Sa Llotja" - Frito of mini squid " Sa Llotja	
Ceviche de corvina y gamba roja B,D	23,00€
Ceviche von Adlerfisch und roter Garnele - Ceviche of sea bass and red prawns	
Tartar de solomillo de ternera al estilo clásico (125g) C,J	16,80€
Tartar vom Jungbrindfilet "klassische Art" - Tartar of young beef fillet "classical style"	
Jamón de Jabugo	24,00€
Jabugo-Schinken - Jabugo cured ham	
Zamburiñas a la plancha 8 uds. N	24,50€
Gegrillte Kamm-Muscheln 8 Stck. - Grilled small scallops 8 pcs.	
Pulpo mallorquín braseado a la gallega D	17,00€
Mallorquinische Krake vom Grill "galizische Art" - Grilled Majorcan octopus "galician style"	
Aguacate con jamón de Jabugo y frutas del bosque	15,00€
Avocado mit Jabugo- Schinken und Waldfrüchten	
Avocado with Jabugo ham and forest fruits	
Cecina de León con queso Manchego y dulce de membrillo ½ racion 15,00€/ 23,00€	
Luftgetrocknetes Rindfleisch aus León mit Manchego Käse und Quittenmark	
Dried beef from León with Manchego cheese and quince jelly	
Croquetas de jamón con Foie-gras y manzana A,G	16,90€
Schinkenkroketten mit Foie-gras und Apfel - Ham croquettes with Foie-gras and apple	
Tartar de pescado blanco C,D,J	23,50€
Tartar von Edelfischen - Tartar of white fish	

PESCADOS Y CARNES

FISCH UND FLEISCH

FISH AND MEAT

Bacalao a la Asturiana - Kabeljau "asturische Art" - Salt cod Asturian style	29,80€
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	30,50€
Manitas de cerdo Ibérico deshuesadas (Zampone) A Ausgelöste Füßchen vom Ibericoschwein - Trotters of Iberico pork off the bone	26,50€
Carrilleras de cerdo Ibérico en su jugo Bäckchen vom Ibéricoschwein im eigenen Saft - Cheeks of Iberico pork in its own jus	26,50€
Rabo de buey deshuesada con foie-gras Ausgelöster Ochschwanz mit Foie-gras - Oxtail off the bone with Foie-gras	29,50€
Confit de carré de cochinillo Ibérico deshuesado, compota de manzana y salsa de foie-gras Confit vom ausgelösten Iberico-Spanferkelcarré, Apfelkompott und Sauce Foie-gras Confit of Iberico suckling pig carré - off the bone - with apple compote and sauce foie-gras	27,50€
Tartar de Ternera (200g) C,J Tartar vom Jungrind - Tartar of young beef	25,00€
Entrecôte de ternera con salsa pimienta G Entrecôte vom Jungind mit Pfeffersauce - Entrecôte of young beef with pepper sauce	26,50€
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	32,50€
Chuletón de vaca Simmental (500g), 50 días madurado Ribeye-Steak vom Simmentalrind 50 Tage gereift Ribeye-Steak of Simmental beef, 50 days aged	42,50€

VEGETARIANO - VEGETARISCH - VEGETARIAN

Lasaña de espinacas y setas A,G Lasagne von Spinat und Pilzen - Lasagne of spinach and mushrooms	17,00€
Curry de verduras amarillo (suave) F Gelbes Gemüsecurry (mild) - Yellow curry of vegetables (mild)	17,00€

POSTRES 100% caseros










DESSERT 100% hausgemacht – DESSERT 100% homemade

Tarta de queso A,G Käsekuchen - Cheesecake	7,80€
Crumbles de chocolate, cereza, nata y helado de vainilla A,G Schoko - Crumbles (Streusel) mit Kirschen, Sahne und Vanilleeis Chocolat Crumbles with cherries, whipped cream and vanilla ice cream	9,50€
Helado de vainilla con salsa de frambuesas caliente G Vanilleeis mit heißen Himbeeren -Vanilla ice cream with hot raspberries	8,50€
Helado de avellana con chocolate caliente G,H Haselnusseis mit heißer Schokolade - Hazelnut ice cream with hot chocolate	8,50€
Tarta fina de manzana con helado de caramelo A,G Tarte Tatin von Apfel mit Karamelleis - Tarte Tatin of apple with caramel ice cream	9,50€
Caos de chocolate A,G,H Chaos von Schokolade - Chaos of chocolate	9,90€
Queso mahonés curado con trufa y miel Gereifter Mahónkäse mit Trüffel und Honig Cured Mahón cheese with truffle and honey	12,90€
Postre del día - Tagesdessert - Dessert of the day	7,80€
Sorbetes – Sorbets con licores – mit Spirituosen- with liquors	bola, Kugel, scoop 3,00€ +3,00€
Helados – Eiscreme - Ice cream G bola, Kugel, scoop	3,50€
Vinos de postre Dessertweine Sweet wines (por copa/pro Glass/per glass)	
Sauternes Chateau Violet Lamothe	9,50€
Ochoa Moscatel	7,00€
Mortitx dolç de gel	9,30€
O'Porto 10 años	8,00€

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
GLUTEN *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 und auf Basis von Krustentieren.
- 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.
PEANUTS *Erdnüsse und Erdnuss-basierten Produkten.*
- F**  Soy and soy products
Soja y productos a base de soja
SOY *Soja und Sojaprodukte*
- G**  Milk and products thereof (including lactose)
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
DAIRY *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
ALMONDS *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
SO2 *Schwefeldioxid und Sulfite*
- M**  Lupin and lupine-based products.
Altramuces y productos a base de altramuces.
LUPIN *Lupinen und Lupinenbasis.*
- N**  Molluscs and products based on mollusc
Moluscos y productos a base de moluscos.
Weichtiere und auf Basis von Weichtieren.