

## ENTRANTES - VORSPEISEN – STARTERS PARA COMPARTIR - ZUM TEILEN - TO SHARE

<p>Crema de zanahoria, coco y jengibre G  Karottencremesuppe mit Kokos und Ingwer  Cream soup of carrot, coconut and ginger</p>	<p>10,50€</p>
<p>Sopa de langosta con mejillones, langostinos y rape B,D,N  Langustensuppe mit Miesmuscheln, Garnelen und Seeteufel  Lobster soup with mussels, prawns and monkfish</p>	<p>19,50€</p>
<p>Pulpo a la brasa D  Krake vom Grill - Grilled octopus</p>	<p>20,50€</p>
<p>Flor de alcachofa, salsa de queso ahumada, tomate seco y yema de huevo C,G  Artischockenherz mit Räucherkäse-Sauce, getrockneten Tomaten und Eigelb  Heart of artichoke with smoked cheese sauce, dried tomatoes and egg yolk</p>	<p>17,50€</p>
<p>Frito de Pulpo y Calamar D  Frito vom Krake und Tintenfisch - Frito with Octopus and Squid</p>	<p>17,80€</p>
<p>Tartar de Wagyu japonés A5 (100g) C  Tartar vom japanischen Wagyu-Rind (100g) - Tartar of japanese Wagyu beef (100g)</p>	<p>34,50€</p>
<p>Nigiri, "croqueta" (2uds.) de gamba roja con su tartar (extra caviar erizo 2g) 6€ A, B,D  Nigiri, Kroketten (2 Stc.) aus roten Garnelen mit Tartar (Kaviar vom Seeigel, extra 2g) 6€  Nigiri, croquettes (2pcs.) of red prawn with tartare (extra sea urchin caviar 2g) 6€</p>	<p>16,60€</p>
<p>Caviar Beluga (5g), yema y cebollino en un bocado (1 uds.) A,C,D  Beluga-kaviar (5g) mit Eigelb und Schnittlauch in einem Happen (1 Stck.)  Beluga Caviar (5g) with yolk and chive in one bite (1pcs.)</p>	<p>16,50€</p>

## VEGETARIANO - VEGETARISCH - VEGETARIAN

<p>Ensalada de temporada "Sa Llotja" (ensalada mixta) J  Saisonsalat "Sa Llotja" (gemischter Salat) -Seasonal salad "Sa Llotja" (mixed salad)</p>	<p>12,90€</p>
<p>Tagliatelle con trufa y parmesano A  Tagliatelle mit Trüffel und Parmesan - Tagliatelle with truffle and parmesan cheese</p>	<p>26,50€</p>
<p>Lasaña de Setas y espinacas A  Lasagne mit Pilzen und Spinat - Lasagne with mushroom and spinach</p>	<p>19,50€</p>

## PESCADOS Y CARNES    FISCH UND FLEISCH    FISH AND MEAT

Calamar con salsa de sidra Tintenfisch mit Cider-Sauce - Squid in cider sauce	31,50€
Lenguado del Mediterraneo a la meuniere A (200g) Mediterrane Seezunge "Müllerin Art" - Mediterranean sole a la meuniere	35,00€
Bacalao a la Asturiana Kabeljau nach Asturischer art - Cod fish Asturian style	32,50€
Rodaballo Salvaje con Salsa de Sidra Wilder Steinbutt mit Apfelweinsauce - Wild turbot with cider sauce	36,50€
Langosta pelada con patatas y huevo frito Ausgelöster Languste mit frittierten Kartoffelscheiben und Spiegelei Lobster out of the shell with fried potatoes and fried egg	45,90€
Secreto de Cerdo Iberico con uvas pasas y salsa de vino dulce Geheimnis vom Iberico Schwein mit Rosinen und Süßwein-sauce Secret of Iberian Pork with raisins and sweet wine sauce	28,50€
Para los amante de carne roja, Ribeye Steak (300g) Black Angus Für Liebhaber von rotem Fleisch, Ribeye-Steak (300g) Black Angus For Lovers of read meat, Ribeye Steak (300g) Black Angus	49,50€
Solomillo de ternera con salsa de vino dulce y trufa fresca Rinderfilet mit Süßwein-Sauce und frischem Trüffel Filet of young beef with sweet wine sauce and fresh truffle	35,50€
Manitas de cerdo Ibérico deshuesadas con salsa de setas H Ausgelöste Füßchen vom Iberico Schwein mit Pilzsauce Trotters of Iberico pork off the bone with mushrooms sauce	28,50€
Corazón de cadera Black Angus "sous vide" con su risotto y salsa de setas Black-Angus-Hüftfilet "sous vide" mit Risotto und Pilzsauce Black Angus Rump Steak "sous vide" served with risotto and mushrooms sauce	32,80€
Wagyu Yakiniku con salsa de sesamo Wagyu-Yakiniko mit Sesamsauce - Wagyu Yakiniko with Sesame sauce	35,80€
cambio de guarnición - Beilagenänderung - change of side dishes	2,00€













**POSTRES 100% caseros**  
**DESSERT 100% hausgemacht – DESSERT 100% homemade**

Ravioli de piña relleno con espuma de yogurt G	10,50€
Ananas-Ravioli, gefüllt mit Joghurt-Schaum - Pineapple ravioli filled with yoghurt mousse	
Vino dulce recomendado Ochoa Moscatel	10,50€
Tiramisú de pistacho "Sorpresa" G,H	11,80€
Pistazien-Tiramisu "Überraschung" - Pistachio Tiramisu "Surprise"	
Vino dulce recomendado Mortitx dolç de gel	12,00€
Torrija brûlée con fresas G	10,20€
Torrija Brûlée (armer Ritter) mit Erdbeeren - French toast brûlée with strawberries	
Vino dulce recomendado Sauternes Chateau Violet Lamothe	12,00€
La mejor tarta de chocolate de la abuela con mazapán y helado de "Kinder Bueno"	11,50€
Omas bester Schokoladenkuchen mit Marzipan und "Kinder-Bueno-Eis" A,G,H	
Granny's best chocolate cake with marzipan and "Kinder Bueno" ice cream	
Vino dulce recomendado O'Porto 10 años	10,50€
Helado de vainilla con salsa de frambuesas caliente G	9,80€
Vanilleeis mit heißen Himbeeren - Vanilla ice cream with hot raspberries	
Affogato - una bola helado de vainilla con espresso G	6,50€
- eine Kugel Vanilleeis mit Espresso - one scoop vanilla ice cream with espresso	
Nuestros pequeños quita antojos A,G	7,80€
Unsere kleinen Leckereien - Our little treats	
- Macaroon, praline, nube - Macaroon, Praline, Marshmallow - Macaroon, praline, marshmallow	
- Helado de avellana con Disaronno - Haselnusseis mit Disaronno - Hazelnut ice cream with Disaronno	
- Sorbete de mango con Giulioncello - Mangosorbet mit Giulioncello - Mango sorbet mit Giulioncello	
- Helado de chocolate con Baileys - Schokoladeneis mit Baileys - Chocolate ice cream with Baileys	
- Sorbete de limón con Angel D'Or - Zitronensorbet mit Angel D'Or - Lemon sorbet with Angel D'Or	

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, pistaciacíccios, 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.**