

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>Tartar japotako de salmón con aguacate, jengibre y azafrán D,G Japotako Lachstatar mit Avocado, Ingwer und Safran Japotako salmon tartar with avocado, ginger and saffron</p>	<p>22,80€</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>Jamón Ibérico sobre pan de cristal y tapenade de aceitunas y miel (2uds.) A Ibericoschinken auf Kristallbrot und Oliven-Honig-Tapenade (2Stck.) Iberico ham on crystal bread and tapenade of oliva and honey (2pcs.)</p>	<p>19,50€</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>

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€
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€
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€

VEGETARIANO - VEGETARISCH - VEGETARIAN

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














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 (French toast) 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	
Unsere kleinen Leckereien - Our little treats	
-Macaroon, praline, nube - Macaroon, Praline, Marshmallow - Macaroon, praline, marshmallow	7,80€
-Helado de avellana con Disaronno - Haselnusseis mit Disaronno - Hazelnut ice cream with Disaronno	7,80€
-Sorbete de mango con Giulioncello - Mangosorbet mit Giulioncello - Mango sorbet mit Giulioncello	7,80€
-Helado de chocolate con Baileys - Schokoladeneis mit Baileys - Chocolate ice cream with Baileys	7,80€
-Sorbete de limón con Angel D'Or - Zitronensorbet mit Angel D'Or - Lemon sorbet with Angel D'Or	7,80€

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 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, pistaciáceos, 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.