

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

| | |
|---|--------|
| Crema de zanahoria, coco y jengibre Karottencremesuppe mit Kokos und Ingwer Cream soup of carrot, coconut and ginger | 10,50€ |
| Sopa de langosta con mejillones, langostinos y rape B,D,N Langustensuppe mit Miesmuscheln, Garnelen und Seeteufel Lobster soup with mussels, prawns and monkfish | 19,50€ |
| 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 | 22,80€ |
| Pulpo a la brasa D Krake vom Grill - Grilled octopus | 20,50€ |
| 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 | 17,50€ |
| Frito de Pulpo y Calamar D Frito vom Krake und Tintenfisch - Frito with Octopus and Squid | 19,80€ |
| Tartar de Wagyu A5 (100g) C Tartar vom Wagyu-Rind (100g) - Tartar of Wagyu beef (100g) | 34,50€ |
| 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.) | 19,50€ |

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€ |

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 a la meuniere A (200g) Seezunge "Müllerin Art" - Sole a la meuniere | 35,00€ |
| Bacalao a la Asturiana Kabeljau nach Asturischer art - Cod fish Asturian style | 32,50€ |
| Langosta pelada con patatas y huevo frito Ausgelöster Languste mit frittierten Kartoffelscheiben und Spiegelei Lobster out the shell with fried potatoes and fried egg | 45,90€ |
| Rodaballo con Salsa de Sidra Steinbutt mit Apfelweinsauce - 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 | 29,50€ |
| 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€ |
| Costilla de Black Angus a baja temperatura con su risotto Rippe vom Black Angus "Sous Vide" mit ihrem Risotto Chop of Black Angus "sous vide" with its risotto | 38,60€ |
| Wagyu Yakiniku con salsa de sesamo Wagyu-Yakiniku mit Sesamsauce - Wagyu Yakiniku with Sesame sauce | 38,80€ |
| Los pescados se sirven con verduras y puré de patata - Fischgerichte werden mit Gemüse und Püree serviert - Fish dishes are served with vegetables and mashed potato | |
| 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 (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, pistaciaccios, 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.