

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€
Jamón de pato sobre pan de cristal y tapenade de aceitunas y miel (2uds.) A Enten-Schinken auf Kristall Brot und Oliven-Honig-Tapenade (2Stck.) Duck 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 31,50€
Tintenfisch mit Cider-Sauce - Squid in cider sauce

Lenguado a la meuniere A (170g - 400g) A según peso 100g 17,50€
Seezunge "Müllerin Art" Preis nach Gewicht
Sole a la meuniere Price por weight

Bacalao a la Asturiana 32,50€
Kabeljau nach Asturischer art - Cod fish Asturian style

Rape a la plancha 35,00€
Seeteufel vom Grill - Grilled Monkfish

Rodaballo a la plancha con Salsa de Sidra 36,50€
Steinbutt vom Grill mit Cider-Sauce - Grilled Turbot with cider sauce

Pez rey con salsa de azafrán 46,80€
Königsfisch mit Safransauce - King fish with saffron sauce

Para los amantes de la carne roja, chuletón de lomo bajo "500g" 82,00€
Für Liebhaber von rotem Fleisch, Rinder Kotellete "500g"
For Lovers of red meat, beef sirloin "500g"

Solomillo de ternera con salsa de vino dulce y trufa fresca 38,20€
Rinderfilet mit Süßwein-Sauce und frischem Trüffel
Filet of young beef with sweet wine sauce and fresh truffle

Manitas de cerdo Ibérico deshuesadas con salsa de setas H 28,50€
Ausgelöste Füßchen vom Iberico Schwein mit Pilzsauce
Trotters of Iberico pork off the bone with mushrooms sauce

Costilla de Black Angus a baja temperatura con su risotto 38,60€
Rippe vom Black Angus "Sous Vide" mit ihrem Risotto
Chop of Black Angus "sous vide" with its risotto

Wagyu Yakiniku con salsa de sesamo 38,80€
Wagyu-Yakiniku mit Sesamsauce - Wagyu Yakiniku with Sesame sauce

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€
Tarta fina de manzana con helado de vainilla A,G	12,00€
Apfel Tarte Tatin mit Vanilleeis Eis - Apple tatin tarte with vanilla ice cream	
Torrija brûlée G	10,20€
Torrija Brûlée (French toast) - French toast brûlée	
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€
Queso Parmesano con miel de trufa	12,00€
Parmesan mit Trüffelhonig - Parmesan cheese with truffle honey	
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 oder deren 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.
Cacahuètes y productos a base de cacahuètes.
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.