

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

|                                                                                                                                                                                                                                   |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Crema de zanahoria, coco y jengibre<br>Karottencremesuppe mit Kokos und Ingwer<br>Cream soup of carrot, coconut and ginger                                                                                                        | 10,50€ |
| Sopa de langosta con mejillones, langostinos y rape B,D,N<br>Langustensuppe mit Miesmuscheln, Garnelen und Seeteufel<br>Lobster soup with mussels, prawns and monkfish                                                            | 19,50€ |
| Tartar japotako de salmón con aguacate, jengibre y azafrán D,G<br>Japotako Lachstatar mit Avocado, Ingwer und Safran<br>Japotako salmon tartar with avocado, ginger and saffron                                                   | 22,80€ |
| Pulpo a la brasa D<br>Krake vom Grill - Grilled octopus                                                                                                                                                                           | 21,50€ |
| Flor de alcachofa, salsa de queso ahumada, tomate seco y yema de huevo C,G<br>Artischockenherz mit Räucherkäse-Sauce, getrockneten Tomaten und Eigelb<br>Heart of artichoke with smoked cheese sauce, dried tomatoes and egg yolk | 17,50€ |
| Frito de Pulpo y Calamar D<br>Frito vom Krake und Tintenfisch - Frito with Octopus and Squid                                                                                                                                      | 19,80€ |
| Jamón Iberico sobre pan de cristal y tapenade de aceitunas y miel (2uds.) A<br>Ibericoschinken auf Kristall Brot und Oliven-Honig-Tapenade (2Stck.)<br>Iberico ham on crystal bread and tapenade of oliva and honey (2pcs.)       | 21,50€ |

## VEGETARIANO - VEGETARISCH - VEGETARIAN

|                                                                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ensalada de temporada "Sa Llotja" (ensalada mixta) J<br>Saisonsalat "Sa Llotja" (gemischter Salat) -Seasonal salad "Sa Llotja" (mixed salad) | 12,90€ |
| Tagliatelle con trufa y parmesano A<br>Tagliatelle mit Trüffel und Parmesan - Tagliatelle with truffle and parmesan cheese                   | 29,80€ |
| Lasaña de Setas y espinacas A<br>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 33,50€  
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

Chuletón de lomo bajo sin hueso "350g" 49,50€  
Ausgelöster Rinder Kotellete "350g"  
Boneless beef sirloin "350g"

Solomillo de ternera con salsa de vino dulce y trufa fresca 40,20€  
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 39,80€  
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.