



Benvingut a La Llotja

Posa't còmode i prepara't per gaudir dels nostres peixos frescos de gran qualitat, preparats a la planxa, al forn, a la brasa o al vapor. Combina'ls amb calderetes, amanides, verdures i amb el somriure dels nostres cambrers, que estaran encantats d'atendre't.

Bienvenue à La Llotja

Asseyez-vous confortablement et prenez le temps de déguster nos poissons frais de grande qualité, cuits au four, grillés, au charbon de bois ou à la vapeur. Accompagnez-les avec nos ragoûts, salades, petits légumes et le sourire de notre équipe, qui se fera un plaisir de vous conseiller et de vous faire découvrir tous nos secrets.

SERVEI · SERVICE

Olives Pico Limón	Gentilesa / Courtoisie
Olives Pico Limón	
Pa de doble fermentació	2,50 €
Pain double fermentation	
Pa de doble fermentació amb tomàquet, oli i sal	3,50 €
Pain double fermentation à la tomate, à l'huile et à la fleur de sel	
Pa de doble fermentació amb oli, sal i herbes	2,75 €
Pain double fermentation à l'huile, à la fleur de sel et aux herbes	

ESPECIALITATS · SPÉCIALITÉS

Orada a la sal grossa d'Eivissa (Per a dues persones)	44,00 €
Dorade en croûte de gros sel d'Ibice (Pour deux personnes)	
Gambetes vermelles de Huelva a la planxa amb sal d'algues	18,50 €
Crevettes rouges de Huelva grillées sur lit de sel d'algues marines	
Gambetes vermelles de Huelva fregides	18,50 €
Petites crevettes rouges de Huelva frites	

ARROSSOS · RIZ

Paella de peix i marisc (Preu per persona/mínim dues persones)	22,00 €
Paella au poisson et aux fruits de mer (Prix par personne/deux personnes minimum)	
Fideuada amb allioli (Preu per persona/mínim dues persones)	18,50 €
Fideuada - Paella aux nouilles à l'ailloli (Prix par personne/deux personnes minimum)	
Arròs negre de peix i marisc (Preu per persona/mínim dues persones)	19,50 €
Riz noir au poisson et aux fruits de mer (Prix par personne/deux personnes minimum)	

VAPOR · VAPEUR

Musclos de muscleres gallegues al vapor amb herbes fresques	12,00 €
Moules de Galice cuites à la vapeur et aux herbes fraîches	
Escopinyes de les ries gallegues al gingebre	14,50 €
Coques de Galice au gingembre	
Llobarro del Mediterrani amb verdures del temps i patates amb	
perfum de llima	24,00 €
Loup de mer méditerranéen avec légumes de saison et pommes de terre parfumées au citron vert	

FREGITS · FRITURE

Calamars mar i muntanya. Calamar de platja a l'andalusa amb	
trossets de porc fregit	15,00 €
Mer et montagne de calamar. Calamars frits accompagnés de porc croustillant	
Bunyols de bacallà	14,50 €
Beignets de morue	
Croqueta de peix i marisc (6 peces)	14,00 €
Croquette de poisson et des fruits de mer (6 pièces)	

PLANXA · GRILLÉ

Cloïsses fines del Carril i navalles gallegues	20,00 €
Palourdes de Carril et couteaux de mer galiciennes	
Vieires a la planxa amb verdures	20,50 €
Coquilles Saint-Jacques grillées sur lit de petits légumes	

BRASA · À LA BRAISE

Filet de turbot amb poció de Getaria	25,00 €
Filet de turbot et potíon de Getaria	
Corball salvatge a la donostiarra	26,00 €
Corbine sauvage comme à San Sébastian	
Tonyina del Mediterrani amb samfaina	26,00 €
Thon rouge de la Méditerranée sur lit de ratatouille	
Pop gallec en dues coccions amb patates i allioli	22,00 €
Pieuvre de Galice en deux cuissons braisée, pomme de terre grenaille et ailoli	
Guarnicions: verdures saltades, amanida de cabdells, patates fregides, patata al forn	
Garniture: légumes sautés, salade de cœurs de laitue, pommes frites, pomme de terre au four	

GUISATS · RAGOÛTS

Caldereta menorquina de llamàntol (Preu per persona/mínim dues persones)	57,00 €
Caldereta d'homard minorquine (sorte de bouillabaisse d'homard)	
(Prix par personne/deux personnes minimum)	
Bullit d'Eivissa. Primer plat, peix de roca amb patates i allioli.	
Segon plat, arròs a banda (Preu per persona/mínim dues persones)	38,00 €
Bullit d'Ibiza en deux services. Premier plat, poisson de Roche cuit avec des pommes de terre et l'ailoli. Deuxième plat, riz au fumet de poisson	
(Prix par personne/deux personnes minimum)	

ENTRANTS · NOS ENTRÉES

Gaspaxo andalús amb picada de verdures i pa sec	8,50 €
Gaspacho andalou avec des légumes émincés et du pain sec	
Amanida de tomàquet de temporada, ceba tendre i anguila fumada	14,00 €
Salade de tomates de saison avec de l'oignon de printemps et anguille fumée	
Amanida de fonoll, tomàquet de temporada i recuit de Fonteta	10,00 €
Salade de fenouil, tomate de saison et fromage frais de Fonteta	
Amanida verda de productes de l'hort	12,00 €
Salade verte avec des produits du jardin	
Tàrtar de tonyina del Mediterrani amb alvocat, avellanes i oli de sèsam	22,00 €
Tartare de thon rouge de la Méditerranée à l'avocat, les noisettes et l'huile de sésame	
Cru: ostres del Mediterrani, tàrtar de tonyina i cebiche de vieires	22,00 €
Cru: huitres de Méditerranée, tartare de thon et cebiche de coquilles Saint-Jacques	
Anxoves: filets del Cantàbric i filets de l'Escala amb oli verge extra d'oliva El Nacional	16,00 €
Duo de filets d'anchois de Cantabrique et de l'Escala avec huile vierge extra d'olive El Nacional	
Pernil ibèric de gla D.O. Guijuelo tallat a mà	22,00 €
Jambon ibérique D.O. Guijuelo coupé à la main	
Pasta fresca amb llagostins del Mediterrani i cloïsses fines del Carril	16,50 €
Pâte fraîche aux crevettes méditerranéens et palourdes fines de Carril	

PEIX DE LA LLOTJA A PES

(SEGONS MERCAT)

POISSON DU JOUR AU POIDS

(SELON LE MARCHÉ)

Peces senceres de les millors llotges del	
Mediterrani (€/kg)	75,00 €
Nos pièces entières en provenance des meilleures halles aux poissons de la Méditerranée (€/kg)	
Guarnicions: verdures saltades, amanida de cabdells,	
patates fregides, patata al forn	
Garniture: légumes sautés, salade de cœurs de laitue,	
pommes frites, pomme de terre au four	

MARISC DE LLOTJA

(SEGONS MERCAT)

NOS FRUITS DE MER

(SELON LE MARCHÉ)

MARISC DE LES MILLORS PROCEDÈNCIES DE TOTA LA PENÍNSULA

PREGUNTA AL PERSONAL DE SALA

FRUITS DE MER EN PROVENANCE DE MEILLEURES HALLES AUX POISSONS DE TOUTE LA PÉNINSULE IBÉRIQUE

DEMANDEZ AU PERSONNEL DE SALLE

OSTRES · HUÎTRES

OSTRES DE L'ATLANTIC NOS HUITRES DE L'ATLANTIQUE

Spécial de claire Gillardeau n° 2	5,85 € peça/pièce
Spécial de claire Gillardeau n° 2	
Súper gegant de Galicia Fariña	5,75 € peça/pièce
Super géante de Galice Fariña	
Krystale de Normandie especial	4,25 € peça/pièce
Krystale de Normandie spéciale	

OSTRES DEL MEDITERRANI NOS HUITRES DE LA MÉDITERRANÉE

Ostra especial de Bouzigues n° 2	3,85 € peça/pièce
Huitre spéciale de Bouzigues n° 2	

CARN · VIANDE

Gran hamburguesa de bou 250 g "El Nacional"	
amb patates fregides	18,50 €
Hamburger de bœuf 250 g "El Nacional" et des frites	
Pit de pollastre de pagès	12,50 €
Suprême de poulet fermier	
Saltat de filet de vedella amb verdures i patates	19,50 €
Saute de filet de veau avec des légumes et pommes de terre	

POSTRES · DESSERTS

Cardenal amb nata	6,50 €
Cardinal à la crème	
Pa de pessic Larpeira - típic de Galícia -	
amb crema cremada	5,50 €
Gâteau Larpeira typique de Galice et crème brûlée	
Piononos de Granada de crema i xocolata	5,50 €
Piononos (désert typique de Grenade) à la crème et au chocolat	
Pa amb xocolata, oli verge d'oliva i sal marina	5,50 €
Pain au chocolat, huile vierge d'olive et grain de sel de mer	
Pinya marinada amb fonoll i anet	6,50 €
Ananas mariné au fenouil et à l'aneth	
Flam d'ou casolà familiar	10,50 €
Crème caramel aux œufs idéal pour partager à deux	
Tall de gelat: vainilla/xocolata	5,00 €
Tranche de glace: vanille/chocolat	
Borratxo amb ratafia	6,50 €
Baba à la ratafia	
Crema sabaiona de tòfones amb maduixetes	6,50 €
Sabayon à la truffe aux fraises	
Fusta de formatges. Selecció de quatre formatges nacionals.	12,00 €
Plateau de fromages. Sélection de quatre fromages nationaux.	
Selecció de torrons Vicens (Crema cremada, tou d'ametlles i cruixent d'avellanes amb xocolata)	8,00 €
Sélection de nougats Vicens (Crème brûlé, d'amande douce et croquant chocolat noisette)	

Aquest establiment compleix la normativa sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacahuets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats.

En cas d'al·lèrgia comuniqui-ho al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Notre restaurant suit les normes de prévention du parasite anisakis sur les produits de pêche. Certains de nos produits contiennent du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, des cacahuètes, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, des sulfites, du lupin, des mollusques et dérivés.

En cas d'allergie, veuillez prévenir notre personnel. Cet établissement tient à votre disposition des informations sur les plats qui sont proposés.



EL NACIONAL

LA LLOTJA

